

HESSEN



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung



Newsletter August 2019

Liebe Leserinnen und Leser,

wir wünschen Ihnen einen guten Start in ein erfolgreiches neues Schuljahr und hoffen, Sie alle haben eine schöne und erholsame Sommerzeit verbracht. Mit dem Ende der großen Schulferien melden auch wir uns mit unserem Sommer-Newsletter bei Ihnen zurück.

Gerne geben wir Ihnen auf diesem Weg wieder einen Überblick über unsere Veranstaltungs- und Fortbildungsangebote und die unserer Kooperationspartnerinnen und -partner, informieren Sie über Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und laden Sie insbesondere zur Teilnahme am diesjährigen Hessischen Tag der Schulverpflegung ein.

Wir freuen uns auf ein neues Schuljahr, durch das wir Sie als Ansprechpartnerinnen für alle Fragen zum Thema Schulverpflegung gerne begleiten.

Sommerliche Grüße sendet

das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Anika Kup und Caroline Ebner

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Frau Anika Kup Frau Caroline Ebner

Tel.: 069 38989-367 Tel.: 069 38989 378

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

Internet: <http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de>

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.

Wenn Sie diesen Newsletter zukünftig nicht mehr erhalten möchten, senden Sie bitte eine Nachricht an vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Aktuelles und Fachinformationen

Hessischer Tag der Schulverpflegung 2019



© INFORM

Am **25. September 2019** geht der hessische **Tag der Schulverpflegung** unter dem bundesweiten Aktionsmotto „**Vielfalt schmecken und entdecken**“ in eine neue Runde. Alle hessischen Schulen sind wie immer aufgerufen, sich an diesem Aktionstag zu beteiligen.

In diesem Jahr bietet der Tag der Schulverpflegung Schulen, Caterern und Schulträgern einen Anlass, das Thema **Klimaschutz in der Schulverpflegung** in den Mittelpunkt zu stellen und mit vielfältigen und spannenden Projekten zu begleiten. Denn vielfältig sind nicht nur die Speisen in der Schulverpflegung, sondern auch unsere Möglichkeiten uns über die Lebensmittelauswahl, ihre Zubereitung und Wertschätzung aktiv für die Umwelt und insbesondere das Klima einzusetzen.

Wettbewerb: „Klimaschutz snackt!“

Mit unserem Wettbewerb „Klimaschutz snackt!“ laden wir Sie ein, dem Thema Klima und Nachhaltigkeit im Hinblick auf das Essen und Trinken in der Schule Raum zu geben. Werden Sie kreativ und entwickeln Sie gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen **klimafreundliche Snacks für die Pausen- und Mittagsverpflegung**.

Anlässlich des Tags der Schulverpflegung stellen wir für Sie auf unserer Website **Informationen** rund um das Thema „Nachhaltigkeit und Ernährung“ zusammen und geben **Ideen und Anregungen** für Aktionen und die Integration des Themas in den Unterricht. Um Ihren Aktionstag zu gestalten, können Sie vorab bei uns Plakate, Postkarten und Aufkleber bestellen.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme am Tag der Schulverpflegung 2019 und wünschen Ihnen einen erfolgreichen und spannenden Aktionstag!

[Hessischer Tag der Schulverpflegung 2019](#)

Der Ausbau der neuen Website – wir geben weiter Vollgas!

Hatten Sie schon Gelegenheit, sich durch unsere neue Angebotsdatenbank zu klicken? Nein!?! Dann aber los! Wir geben Ihnen hier einen Überblick über Beratungsangebote und vielfältige Programme und Materialien zur Ernährungsbildung in der Schule. Schauen Sie einfach einmal vorbei – es lohnt sich!

- [Angebote und Materialien für Schulen](#)

Endlich ist es soweit: **Unsere Datenbanken für Speisenanbieter und Anbieter von Bestell- und Abrechnungssystemen** für die Schulverpflegung sind jetzt online. Ab sofort ist eine Listung über unsere Online-Anmeldeformulare möglich. Sie sind selbst kein Anbieter sind aber mit Ihrem Bestell- und/oder Abrechnungssystem zufrieden oder kennen Speisenanbieter, die sich unbedingt listen lassen sollten? Dann freuen wir uns, wenn Sie diese Informationen weitergeben! Anbieter, die sowohl Speisen als auch Bestell- und Abrechnungssysteme anbieten, können sich selbstverständlich in beiden Datenbanken listen lassen.

- [Online-Anmeldung Caterer-Datenbank](#)
- [Online-Anmeldung Datenbank Bestell- und Abrechnungssysteme](#)

Gut informiert zu sein ist das A und O, wenn es darum geht, in der Schulverpflegung etwas zu bewegen. In der Rubrik ‚Fachinformationen‘ stellen wir Ihnen auf unserer Website ab sofort kontinuierlich Wissenswertes rund um das Thema Essen und Trinken in der Schule bereit.

- **Nachhaltigkeit und Ernährung**

Nachhaltige Ernährung wird auch in der Schulverpflegung immer wichtiger. Wir widmen uns diesem mehrdimensionalen Thema mit einer neuen Rubrik auf unserer Website. Zukünftig möchten wir Ihnen hier umfassende Informationen zu den Themen Nachhaltigkeit und Ernährung bereitstellen und Ihnen anhand von Good-Practice-Beispielen Anregungen geben, wie Sie auch an Ihrer Schule zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz beitragen können. Die Seiten gehen in Kürze online.

- [DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung](#)

Die Grundlage für die Arbeit der 16 Vernetzungsstellen Schulverpflegung ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Ab sofort geben wir Ihnen auf unseren Seiten in der Rubrik Fachinformationen einen kurzen Rundumblick für die praxisnahe Umsetzung des Qualitätsstandards in der Schule und verweisen auf hilfreiche Materialien.

Fortbildungen und Termine

❖ Fortbildung zur Umsetzung der Werkstatt Ernährung

- Dienstag, **24. September 2019, 14:00 – 18:00 Uhr**
- Hermann-Ehlers-Schule in Wiesbaden

❖ Fortbildung zur Umsetzung des Ernährungsführerscheins

- Donnerstag, **12. September 2019 von 14:00 – 18:00 Uhr**
- Louise-von-Rotschild-Schule in Frankfurt am Main

Die Fortbildungen richten sich an Lehrkräfte und pädagogisches Personal (im Ganztage). Sie werden durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Kooperation mit der Fachberatung des Staatlichen Schulamtes Wiesbaden bzw. Frankfurt am Main sowie dem Landfrauenverband Hessen e. V. und dem BZfE durchgeführt.

Weiterführende Links:

[Veranstaltungsplaner Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

❖ Fachtagung: Schulessen besser machen – nachhaltig und professionell

- Montag, **23. September 2019, 10:30–16:30 Uhr**
- Beschaffungsamt des BMI, Brühler Str. 3 in Bonn

Die Fachtagung richtet sich an alle Verantwortlichen und Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger in Kommunen, Städten und Gemeinden, die Schulverpflegung professionell und nachhaltig organisieren wollen.

Weiterführender Link: https://www.nqz.de/fachtagung_schulverpflegung/

❖ Fortbildungen der bundesweiten Initiative „Ich kann kochen“

- am **27. August 2019** in Frankfurt am Main,
- am **10. September 2019** in Rotenburg an der Fulda,
- am **14. September 2019** in Mörfelden-Walldorf

„Ich kann kochen!“ ist eine bundesweite Initiative. Die Initiative qualifiziert pädagogische Fach- und Lehrkräfte mit kostenfreien Fortbildungen und Bildungsmaterialien für das Kochen mit Kindern und die praktische Ernährungsbildung in Kitas, Schulen und außerschulischen Lernorten.

Weiterführender Link: www.ichkannkochen.de

❖ **Fachtage der Verbraucherzentrale Hessen zur Ernährungsbildung, dem Bildungs- und Erziehungsplan und Kinderrechten rund um den Esstisch (Bildungsort Esstisch!)**

- **19. September 2019** in Gießen, Uni Gießen (Zeughaus)
- **16. Oktober 2019** in Bad Nauheim, Landesärztekammer
- **21. November 2019** in Dreieich, Haus des Lebenslangen Lernens

Die gemeinsame Gestaltung von Essenssituationen fördert die Partizipation und das gute Miteinander. Außerdem stärkt das gemeinsame Essen die sozialen und individuellen Kompetenzen. Positive Erfahrungen bei der Gestaltung der Mahlzeiten legen den Grundstein für ein lebenslanges, gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten.

Die Fortbildung der Verbraucherzentrale Hessen richtet sich an Fachkräfte, Fachberatungen, Fortbildnerinnen und -bildner sowie Eltern und alle Interessierten aus den Bereichen Kindertagesstätte.

❖ **3. Tagung der ERNÄHRUNGS UMSCHAU – „Ernährungsfachkraft 4.0. Erfolgreich Omline“**

- **Freitag, 25. Oktober 2019, 9:00-17:30 Uhr**
- **Evangelische Akademie, Frankfurt am Main**

Schon heute ist Digitalisierung ein selbstverständlicher und weiterwachsender Bestandteil der Arbeitswelt. Die Fachtagung richtet sich an Ernährungsfachkräfte, Einsteigerinnen und Einsteiger, Expertinnen und Experten in der Neu- und Umorientierung und an alle, die zeitgemäß und zukunftsorientiert erfolgreich(er) werden wollen.

Weiterführender Link: <https://tagungen.ernaehrungs-umschau.de>

Nähere Informationen zu den aktuellen Veranstaltungen erhalten Sie im [Veranstaltungsplaner](#) auf unserer Homepage.

Bücher und Materialien

Dem Ökolandbau auf der Spur – Aktionsheft für Kinder



Kindgerecht und sehr anschaulich gibt diese Broschüre des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft einen Einblick in den Ökolandbau. Sie zeigt, wann welche Obst- und Gemüsesorten wachsen, erklärt, warum es wichtig ist, saisonal und regional einzukaufen und gibt mit Aktionsideen und leckeren Rezepten Impulse für die praktische Umsetzung.

Die Broschüre kann hier kostenfrei heruntergeladen werden:

- [Dem Ökolandbau auf der Spur – Aktionsheft für Kinder](#)

Ökolandbau erleben – Unterrichtsmaterial für die Sekundarstufe I



Egal ob Bodenuntersuchungen, Gartenexperimente oder Naturschutzprojekt – die elf Unterrichtseinheiten dieses Materialpakets vermitteln den Schülerinnen und Schülern abwechslungsreich und praxisnah relevante Informationen rund um den ökologischen Landbau. Jede Einheit bietet methodisch-didaktische Hinweise, kurze Hintergrundinformationen und umfangreiche Arbeitsmaterialien.

Die Materialien stehen auf den Seiten des BLE-Medienservice zum kostenlosen Download und zur Bestellung zur Verfügung:

- [Ökolandbau erleben – Unterrichtsmaterialien für die Sekundarstufe I](#)

Saisonales zum Nachkochen



Guacamole“ mit mexikanischem Flair (Vorspeise)

Ein Guacamole-Dip ist mittlerweile kaum noch von einem bunten Buffet wegzudenken. Aber wussten Sie, dass der Avocado-Anbau enorme Mengen an Wasser benötigt? Für 1 kg Avocados werden ungefähr 2.000 Liter Wasser verbraucht (Stiftung Warentest, 2017).

Stiftung Warentest (2017): Avocado: Trendfrucht mit Schattenseite. Hg. v. Stiftung Warentest. Online verfügbar unter <https://www.test.de/Avocado-Trend-frucht-mit-Schattenseite-5163937-0/>, zuletzt aktualisiert am 06.04.2017, zuletzt geprüft am 26.01.2019

Deshalb folgt hier eine schmackhafte Alternative aus der Redaktion der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen:

Zutaten für 10 Personen (als Vorspeise):

- ❖ 750 g frische Erbsen, püriert (alternativ: TK)
- ❖ 1 große Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- ❖ 2 Knoblauchzehen, gepresst oder fein geschnitten
- ❖ 2 große Tomaten, in feine Würfel geschnitten
- ❖ frisch gepresster Zitronensaft/oder Limettensaft (2-3 Früchte)
- ❖ Zum Abschmecken: Pfeffer, Jodsalz, Chili
- ❖ Zum Dekorieren eignet sich, je nach Geschmack: Petersilie oder Koriander

Zubereitung: Alle Zutaten zu den pürierten Erbsen geben und mit einer Gabel oder einem Mörser zu einer feinen Masse verrühren und nach Belieben abschmecken.

Hinweis: Die Erbsen geben der Guacamole nicht nur eine saftig grüne Farbe, diese kleinen Bällchen sind außerdem reich an Ballaststoffen, Eisen und Eiweiß und gleichzeitig eine fettarme Alternative zur Avocado.

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette

Zutaten für 10 Personen: 80 g Zwiebeln (frisch), 20 ml Rapsöl, 1500 g Blumenkohl (frisch oder TK), 1300 ml Gemüsebrühe, 300 ml Milch (1,5 % Fett), 200 ml Sahne (30 % Fett), Jodsalz, Pfeffer, Muskat + 600 g Weizen- oder Dinkelvollkornbaguette

Zubereitung:

1. Für die Suppe die Zwiebeln würfeln und in Öl glasig dünsten. Blumenkohl hinzufügen, mit Gemüsebrühe und Milch auffüllen. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, dann pürieren, würzen und mit Sahne verfeinern.
 2. Das Vollkornbaguette in Scheiben geschnitten zur Suppe reichen.
- Dieses Rezept stammt aus der Rezeptsammlung von www.schuleplusessen.de.