



HESSEN

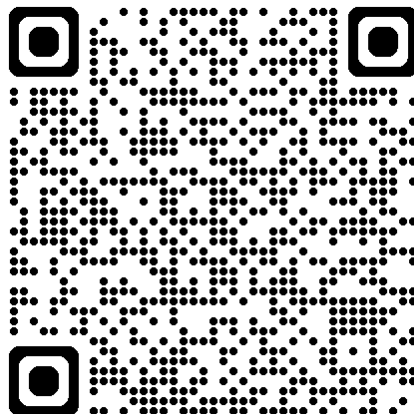
SCHULE IST
VIELFÄLTIG



Fachtag „Schule Is(s)t vielfältig“ – Blickpunkt Partizipation

Mittwoch, 28.10.26 und Donnerstag, 29.10.2026,
jeweils 15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

[Zur Anmeldung:](#)



Der Fachtag „Schule is(s)t vielfältig“ ist eine Veranstaltung der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen in Kooperation mit der Serviceagentur Ganzttag Hessen.



Tag 1 – Mittwoch, 28.10.2026

- | | |
|-----------|--|
| 14:45 Uhr | Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check |
| 15:00 Uhr | Begrüßung und Vorstellung der Moderatorinnen

Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
Kanda Tatari, Serviceagentur Ganzttag Hessen |
| 15:15 Uhr | Fachimpuls

Partizipation im Ganzttag - Grundlagen, Befunde, Impulse
<i>Dr. Anna Maria Seemann</i> |
| 16:00 | Info-Snacks „Teil 1“

SEI Hessen: Förderung von Ernährungsinitiativen
<i>Anja Erhart</i>

BuT-Mittagessen in der Schule – ein Beitrag zur Partizipation
<i>Diana Reif</i> |
| 16:45 Uhr | Pause |
| 17:00 Uhr | Info-Snacks „Teil 2“

Beteiligung in der nachhaltigen Schulküche
<i>Malte Schmidthals</i>

Mensa – gemeinsam gestalten für mehr Genuss im Ganzttag!
<i>Sylvana Prokop</i> |
| 17:45 Uhr | Zusammenfassung & Fazit der Info-Snacks

Gemeinsamer Abschluss und Ausblick auf Tag 2 |
| 18:00 Uhr | Ende der Veranstaltung |



Tag 2 – Donnerstag, 29.10.2026

14:45 Uhr	Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check
15:00 Uhr	Begrüßung
15:10 Uhr	Fachimpuls Partizipation in der Praxis – Kinder im Ganzttag aktiv beteiligen <i>Dr. Manja Plehn</i>
15:45 Uhr	Workshop Phase <i>Die Wahl in die Workshops findet am Tag selbst statt. Informieren Sie sich über die Inhalte gerne in den dem Programm folgenden weiterführenden Informationen über die Inhalte der angebotenen Workshops.</i>
Workshop 1:	Miteinander in der Mensa – gemeinsam gut gepflegt <i>Kristina Kuharic</i>
Workshop 2:	Elternarbeit: Gemeinsam schmeckt Schule besser <i>Sarah Schocke</i>
Workshop 3:	Kulturelle Vielfalt in unserer Schulküche <i>Gülbahar Erdem</i>
Workshop 4:	Praxisbericht und Erfahrungsaustausch: Unser Mittagskonzept in der IGS Herder (Frankfurt) <i>Michaela Groß</i>
17:10 Uhr	Pause
17: 25 Uhr	Fazit der Workshop-Phase
17:40 Uhr	Gemeinsamer Abschluss und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung



Weiterführende Informationen

Fachimpuls

Partizipation im Ganzttag - Grundlagen, Befunde, Impulse

Der Vortrag beleuchtet die theoretischen Grundlagen der Partizipation und zeigt, warum die aktive Einbindung von Schülerinnen und Schülern in Entscheidungsprozesse im Ganzttag essenziell ist – nicht nur für ihre persönliche Entwicklung, sondern auch für das soziale Miteinander. Zudem werden einige aktuelle Befunde aus der Forschung dargestellt, aus denen sich Ansätze und Empfehlungen für das Handeln vor Ort ableiten lassen.

Dr. Anna Maria Seemann, Akademie für Ganztagspädagogik e.V., Fortbildungsleitung

Infosnacks

SEI Hessen: Förderung von Ernährungsinitiativen

Ob Gemeinschaftsgärten, Bildungsangebote oder Projekte gegen Lebensmittelverschwendung – lokale Ernährungsinitiativen leisten einen wichtigen Beitrag zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem in Hessen.

In diesem Info-Snack werden ausgewählte Projekte und Erfahrungen aus der Förderpraxis vorgestellt. Die SEI Hessen wurde durch das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert.

Anja Erhart, Dipl. oec.troph., M.Sc. Public Health Nutrition, Teamleiterin Wertschöpfungsketten, FiBL Deutschland e.V.

BuT-Mittagessen in der Schule – ein Beitrag zur Partizipation

Das gemeinsame Mittagessen in der Schule ist weit mehr als die Versorgung mit einer Mahlzeit. Das Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) ermöglicht Kindern und Jugendlichen unabhängig von der finanziellen Situation ihrer Familien die Teilnahme am schulischen Mittagessen und fördert damit soziale Teilhabe, Chancengerechtigkeit und die Integration in die Schulgemeinschaft.

In dem Vortrag werden die Ergebnisse des BuT-Projekts der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen sowie die daraus entwickelten Materialien für Kommunen, Schulträger und Schulen vorgestellt. Die Materialien zeigen praxisnah, wie Zugangsbarrieren abgebaut und die Teilhabe anspruchsberechtigter Schülerinnen und Schüler am schulischen Mittagessen gestärkt werden können.

Diana Reif, Dipl.Ocotrophologin, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, DGE e.V.



Beteiligung in der nachhaltigen Schulküche

Im Projekt KEECZ (Klimaeffiziente Caterer und Zentralküchen) haben wir die Nachhaltigkeit typischer Grundschul-Menüs untersucht und überlegt, was sich hier aus Sicht der Nachhaltigkeit verbessern lässt. Analysiert wurde in den drei Bereichen Gesundheit, Klimaschutz und Ökologie.

Bei der Gesundheit haben wir uns wesentlich auf die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) bezogen, hauptsächlich auf deren Empfehlungen zu einem 4-Wochen-Plan aber auch auf die Voraussetzungen zur DGE-Zertifizierung. Der Klimaschutz der Gerichte wird nach den Klimagasen bewertet, die in der Produktionskette der Verpflegung vom Bauernhof über Lebensmittelindustrie und Transport bis zur Essenzubereitung entstehen. Bei der Ökologie betrachten wir u.a. Bio-Qualität, Saisonalität und Tierwohl. Als Infosnack möchte ich Ihnen die Ergebnisse vorstellen, aufzeigen, welche Optimierungsschritte aus Nachhaltigkeitssicht wir gegangen sind und wie mit einer KI, auch weitere Menüs bewertet werden können.

Malte Schmidthals, Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung

Mensa – gemeinsam gestalten für mehr Genuss im Ganzttag!

In Hamburg ist die Schulverpflegung seit 2011 ein zentraler Bestandteil des flächendeckenden Ganztags und versorgt täglich zahlreiche Schülerinnen und Schüler mit einem Mittagessen. Dabei geht es nicht nur um die Qualität und den Geschmack des Essens, sondern auch um eine ganzheitliche Gestaltung der Schulverpflegung. Konzepte wie Free Flow sowie die Beteiligung von Schüler:innen zeigen, dass die Mensa ein wichtiger Ort sein kann, der den gesamten Ganzttag mitprägt. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg gibt Einblicke in ihre Erkenntnisse und Erfahrungen aus der Gestaltung der Schulverpflegung im Ganzttag, mit einem besonderen Schwerpunkt auf der partizipativen Arbeit mit Schülerinnen und Schülern.

Sylvana Prokop, Fachreferentin für Schulverpflegung, Vernetzungsstelle Hamburg / HAG

Fachimpuls

Partizipation in der Praxis – Kinder im Ganzttag aktiv beteiligen

Wie gelingt echte Mitgestaltung bei der Schulverpflegung im Alltag? Der Impuls schlägt die Brücke von einem theoretischen Stufenmodell der Partizipation hin zu konkreten Praxisbeispielen – von Speiseplanung über Raumgestaltung bis hin zu Regeln und Atmosphäre. Er bietet Orientierung, an welchen Stellen Beteiligung sinnvoll stärkt und wie auch situativ begrenzte Partizipation gelingen kann.

Dr. Manja Plehn, Lehrkraft für Sozialwesen an beruflichen Schulen, freiberufliche Dozentin und Beraterin für Ganztagsentwicklung, Multiplikatorin für den Hessischen Bildungs- und Erziehungsplan



Workshops

Workshop 1: Miteinander in der Mensa – gemeinsam gut verpflegt

Beispielhaft zeigt das Projekt „Miteinander in der Mensa“ vor welchen Herausforderungen Offenbacher Grundschulen im Bereich Schulverpflegung stehen und wie das Projekt beim Aufbau von Verpflegungsstrukturen unterstützen und Ernährungsbildung im Schul- und Betreuungsalltag fördern möchte. Im Fokus steht die Partizipation aller Beteiligten – aber wie kann diese gelingen? Welche Rolle spielt der „Mensakreis“? Was können „Mensa-Scouts“ leisten? Wie kann praktische Ernährungsbildung aussehen?

Kristina Kuharic, M.Sc. Public Health Nutrition, Projektmitarbeiterin Gesundheitsförderung und Prävention, Mehr Zeit für Kinder e.V.

Workshop 2: Elternarbeit: Gemeinsam schmeckt Schule besser

Eltern sind wichtige Partner, wenn es um eine gelingende Schulverpflegung geht. Gleichzeitig treffen oft unterschiedliche Erwartungen, Erfahrungen und Vorstellungen aufeinander. Im Workshop lernen Küchenfachkräfte sowie pädagogische Fachkräfte, wie Elternarbeit konstruktiv gestaltet, Kommunikation erleichtert und Beteiligung sinnvoll ermöglicht werden kann. Gemeinsam entstehen praxistaugliche Ideen, die helfen, Vertrauen aufzubauen, Missverständnisse zu vermeiden und Eltern aktiv in eine gute Verpflegungskultur einzubeziehen.

Sarah Schocke, M.Sc. Ökotrophologie, Kochbuchautorin, Expertin für klimagesunde Kinderernährung und Brückenbauerin für gute Kita- und Schulverpflegung

Workshop 3: Kulturelle Vielfalt in unserer Schulküche

Die Schulverpflegung ist ein wichtiger Baustein in dem Alltag junger Menschen und Mitarbeitenden in Ganztagschulen. Essen ist jedoch mehr als nur Nahrungsaufnahme. Sie ist auch Teil sozialen, religiösen und kulturellen Lebens- und Weltverständnisses von Menschen. Schulküchen sind vor die Herausforderungen gestellt die Vielfalt der Schulgemeinschaft zu berücksichtigen und ein ansprechendes Angebot zu formulieren. Konflikte können entstehen, weil Erwartungen, Bedarfe und unterschiedliche Vorstellungen aufeinandertreffen. Interkulturelle Kompetenz ist ein wirksames Instrument, dass ein professionelles Handeln und empathische Kommunikation ermöglicht. Am Thema Essen kann eine kultursensible Ernährungsbildung gefördert werden, die es ermöglicht, Vorurteile abzubauen und kulturelle Unterschiede wertschätzend anzunehmen. Im Workshop werden in einem interaktiven Impuls zu Interkulturellen Kompetenz auch konkrete Beispiele aufgegriffen und anschließend im gemeinsamen Austausch für den Schulalltag kreative Lösungsansätze besprochen.

Gülbahar Erdem, M.A. phil. Theologin, Bildungsreferentin, Supervisorin



Workshop 4: Praxisbericht und Erfahrungsaustausch: Unser Mittagskonzept an der IGS Herder (Frankfurt)

Die Mittagspause ist ein zentraler Bestandteil des kulturellen Ganztags für unsere Schülerinnen und Schüler und erfüllt weit mehr als eine reine Versorgungsfunktion. Als wichtige Phase der Rhythmisierung des Schulalltags dient sie der gesunden Ernährung, der körperlichen Erholung, der mentalen Entlastung sowie der sozialen Interaktion. Sie ist eine Voraussetzung dafür, dass Schülerinnen und Schüler am Nachmittag wieder konzentriert kernen und erleben können. Eine zentrale Aufgabe kommt hierbei unserer Mensa sowie den Mittagspausenangeboten zu. Beides soll hier dargestellt und das Zusammenwirken im Rahmen unseres kulturellen Ganztags beschrieben werden.

Michaela Groß, IGS Herder

Moderation und Organisation

Jessica Füger, Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kanda Tatari, Mitarbeiterin der Serviceagentur Ganzttag Hessen

Melanie Held, Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Hinweise

Dieses Fortbildungsangebot wurde nach § 65 Hessisches Lehrerbildungsgesetz unter der Angebotsnummer 0220702705. akkreditiert und umfasst die Fortbildungsdauer von 1,0 Tagen.

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen wird 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.

Anmeldung

Eine Anmeldung ist hier möglich:

[Landesweiter Fachtag „Schule is\(s\)t vielfältig“. Fokus: Nudging. | Ganztätig lernen in Hessen](#)

Weitere Informationen finden Sie hier:

[„Schule is\(s\)t vielfältig“ | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

SCHULE IST
VIELFÄLTIG

