

Gut essen in der Schule

*Dr. Katja Schneider
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
Hessische Lehrkräfteakademie*



Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz

Erlass vom 1. November 2011
Gült. Verz. Nr. 721

2.1.2 Der Schulträger stellt die räumlichen und sächlichen Voraussetzungen für das ganztägige Angebot sicher und unterstützt die Schulen nach seinen Möglichkeiten bei der Einrichtung von Lehrerarbeitsplätzen im Sinne flexibler Lösungen. Dabei soll für den Ganztagsbereich die nachstehende Mindestausstattung an Räumlichkeiten zur Verfügung stehen bzw. ein entsprechendes verbindliches Planungskonzept vorliegen:

- ein Speiseraum mit zugehöriger Vorbereitungsküche gemäß dem Versorgungskonzept der Schule;
- eine Cafeteria (Begegnungsbereich), ggf. in Kombination mit dem Speiseraum;
- ein Freizeitbereich (Tischspiele, Bewegungsspiele und Sportmöglichkeiten);
- eine Schulbibliothek oder eine Stadtteilbibliothek mit ausreichendem medialen Angebot;
- Räume für Hausaufgabenhilfe, Arbeitsgruppen sowie für Stillarbeits- und Ruhephasen
- Planungen für die Mehrfachnutzung von Klassenräumen

Der Schulträger stellt sicher, dass Schülerinnen und Schülern und dem Personal der Schule an allen Unterrichtstagen mit Nachmittagsangebot ein Mittagessen angeboten werden kann. Er gewährleistet die für ein Essensangebot erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schule. Er unterstützt mit zusätzlichen Lehrmitteln und entsprechender Sachausstattung

**Kultur des Essens
braucht
Kultur der Pause**

2.1.5 An allen ganztägig arbeitenden Schulen ist eine Mittagspause von mindestens 45 Minuten sicherzustellen.

in form
INSTITUT FÜR ERNÄHRUNG UND DIÄTETIK

**DGE-Qualitätsstandard
für die Schulverpflegung**

4. Auflage
(2014)



Guter Geschmack

**Ernährungsphysiologisch
ausgewogenes Essen**

**Energiearmes Getränke-
angebot**

**Anpassung an Referenz-
Werte für Nährstoffzufuhr**

**Aktualisierung der Tabellen
zu LM-Auswahl und
Speisenplangestaltung**

**Neue Kapitel:
Nachhaltigkeit, LMIV**

**Frühstück in Kapitel
Zwischenverpflegung**



Schule + Essen = Note

Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁰ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkorn Teigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfriskassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre	Vorher: 13-19 J.
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln			
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶² oder Getreide ⁶³	125 - 150 g/Tag Vorher: 180g	150 - 180 g/Tag Vorher: 220g	
Gemüse			
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag	
Obst			
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche	
Milch und Milchprodukte			
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche Vorher: 220g	200 g/Woche Vorher: 300g	
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche	
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei			
Fleisch und Wurstwaren ⁶⁴	140 g/Woche	150 g/Woche Vorher: 170g	
Fisch ^{61, 62}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche	
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	
Fette und Öle			
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag	

Exkurs: Zuckerfreier Vormittag

- ✓ Speichel ist mehr als Spucke – er spült, schützt und repariert Zähne und Zahnfleisch.
- ✓ Dazu benötigt er Zeit: 8 Stunden Angriff können durch die doppelte Zeit Abwehr ausgeglichen werden.
- ✓ Hierfür sind die 6 Stunden am Vormittag notwendig.

in form
Informationszentrum für gesunde Ernährung

DGE-Praxiswissen

Trinken in der Schule
Geeignete Durstlöcher in den Schulalltag integrieren




Schule • Essen • Note

(Energiearme) Getränke gehören dazu



13.25-13.30	Teepause
13.30-15.00	Nachmittagsunterricht für alle Ganztagsklassen (daher in der Regel keine Hausaufgaben) Mittwoch: AG's für die Stufen 2-4
15.00-16.00	Spätangebot (für Kinder berufstätiger Eltern)

Anforderungen an Mittagsverpflegung

■ Zubereitung und Warmhaltezeiten

- Fettarme Zubereitung
- Frittieren max. 2x/pro Woche
- Dünsten und dämpfen als bevorzugte Garmethode
- Warmhaltezeit minimieren, ideal 30 Minuten, max. 3h
Anlieferung an versetzte Pausenzeiten anpassen
- Warme Speisen mindestens 65° , kalte Speise maximal 7° C
- Abläufe festlegen und dokumentieren


■ Sensorische Qualität

- Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz
„Nur was schmeckt, wird auch gegessen.“

■ Hygienische Qualität

in form
DGE-Praxiswissen

HACCP
Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen



Schule • Essen • Note


in form
DGE-Praxiswissen

Hygiene
Gesundheit der Tischgäste sichern



Schule • Essen • Note


Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

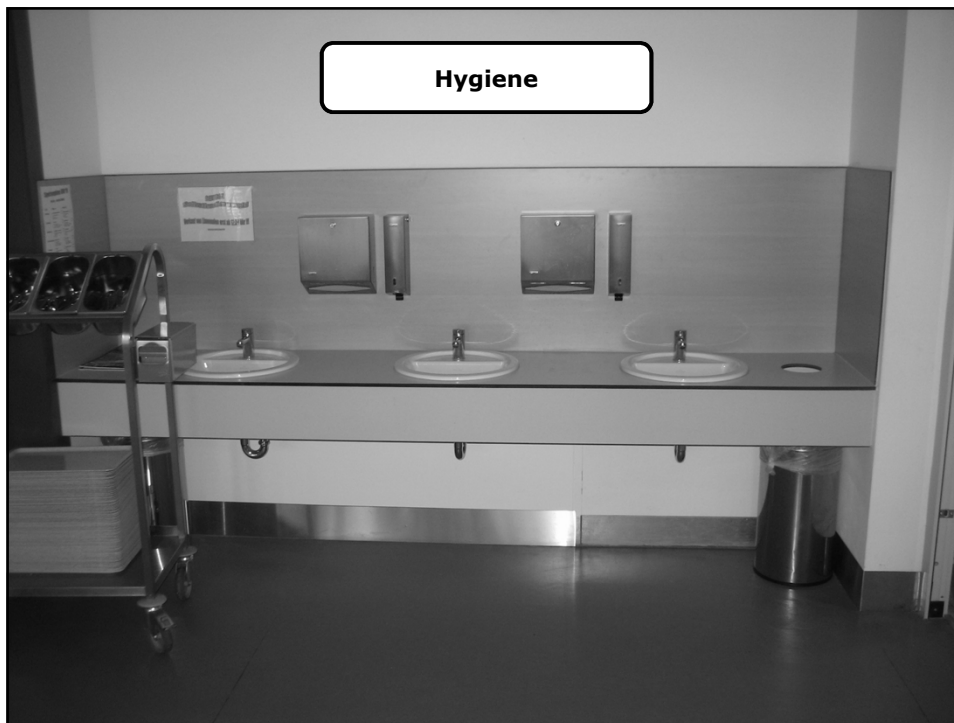


Sauber is(es)t gesund
Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung

Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen

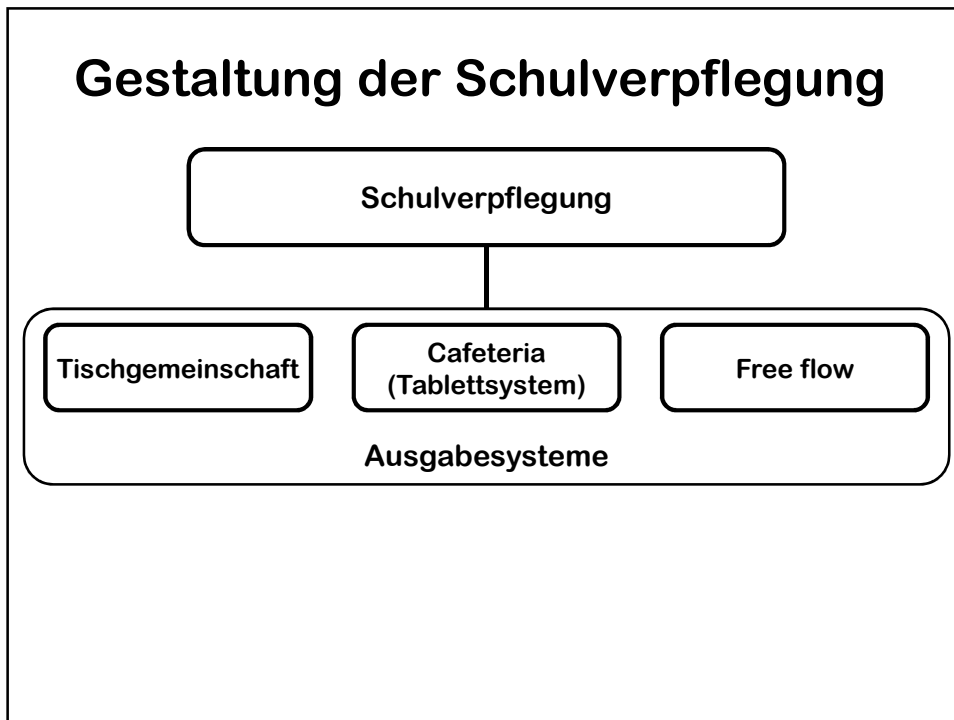
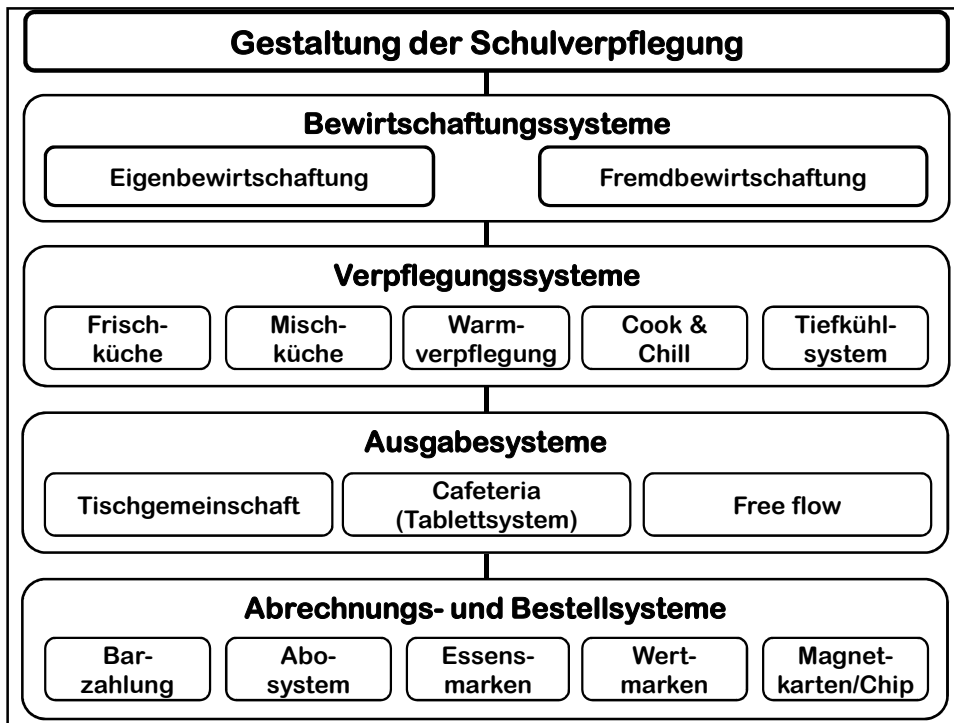


 **Niedersachsen**



Anforderungen an Mittagsverpflegung

- Einseitige Geschmacksvorlieben nicht unnötig fördern (Frittiertes, Süßes)
- Vorlieben und Abneigungen sollten beachtet werden (kein Altenheim, keine Krankenhäuser, „Kinder haben Zähne“)
- Geschmackliche Übergänge ermöglichen (z.B. Vollkornmehl mit niedriger ausgemahlenem Mehl mischen)
- Regelmäßig Gerichte aus unterschiedlichen Esskulturen
- Spezielles Essensangebot bzw. Möglichkeit der Komponentenwahl für Kinder mit Einschränkungen in Lebensmittelauswahl (oder Möglichkeit des Aufwärmens und Verzehrs von mitgebrachtem Essen)
- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Tierart eindeutig ausweisen
- Täglich ein fleischloses Gericht



Tischgemeinschaft

Ausgabesysteme

Vorteile:

- ✓ Familiäre Atmosphäre bei fester Sitzordnung
- ✓ Reduzierung der Speisenabfälle durch individuelle Wahl der Portionsgröße
- ✓ Geringerer Arbeitsaufwand für Personal
- ✓ Mitwirkung von Schülern möglich

Nachteile:

- ✓ Geringe Akzeptanz bei Älteren
- ✓ Hoher Raumbedarf
- ✓ Zeitliche Bindung (starre Anfangs- & Endzeiten, da sonst Unruhe)

Beispiel Grundschule Gießen West



**Cafeteria
(Tablettsystem)**

Ausgabesysteme

Vorteile:

- ✓ Abstimmung der Portionsgrößen über Kontaktmöglichkeit mit ausgabepersonal

Nachteile:

- ✓ Evtl. Wartezeiten, da alle Teilnehmer am kompletten Angebot vorbeigeleitet werden, unabhängig von Speisenauswahl

**Beispiel: Pestalozzischule
Raunheim „Kostbar“**



Ausgabesysteme	
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Free flow</div>	<p>Vorteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuelle Zusammenstellung der Speisekomponenten ✓ Kürzere Warteschlangen durch gezieltes Anstellen an jeweiliger Station <p>Nachteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hoher Raumbedarf ✓ Erst ab bestimmter Angebotsbreite sinnvoll ✓ Erst ab bestimmter Essenszahl wirtschaftlich





12er Tisch, hochgeklappt



Vertretungskonzept
 Unterrichtszeiten
 Termine
 Mitarbeiter
 Förderverein
 Fachschaften
 Orientierungshilfe
 Schulsozialarbeit
 Kontakt
 Inklusion
 Bibliothek
 Gremien
 Presse
 Vertretungsplan
 Moodle

Ganztagsangebot

Struktur und Gestaltung der Pädagogischen Mittagsbetreuung an der Heinrich-Böll-Schule Hattersheim.

Mittagessen

Allen Schülerinnen und Schülern wird ein warmes Mittagessen von Montag bis Freitag zum Selbstkostenpreis von 3,70 € angeboten. Das Mittagessen wird von der Service Gesellschaft der Kliniken des Main-Taunus-Kreises geliefert und abgerechnet. Das komplette Menü besteht aus:

- einem frischen Salatbuffet oder Gemüsebeilage
- einem vollwertigen Hauptgang oder wahlweise einem fleischlosen Gericht
- einer leckeren Dessertauswahl.

Die Essensteilnehmer/innen wählen sich entsprechend ein. Das Mittagessen wird in unserem neu eingerichteten Speisesaal eingenommen, der 150 Sitzplätze hat. Zum Küchenbetrieb gehört ebenfalls der Schulkiosk.

Frühbetreuung

Von Montag bis Freitag steht jeden Morgen von 7:15 Uhr bis 8:40 Uhr für alle Kinder die Tür des Ganztagsgebäudes offen. In dieser Zeit können die Kinder spielen oder sich mit den Mitschülern unterhalten. Im Ganztagsgebäude stehen Wasser und Apfel für die Kinder kostenlos bereit.

Bewegte Pause

In der 1. großen Pause („Bewegte Pause“) steht auch für alle Kinder die Tür des Ganztagsgebäudes offen.

Kontakt

Pädagogischer Leiter



Herr Birkert

Telefon: 06190 / 8921-75


Sekretariat



Montag bis Freitag
7:30 Uhr bis 13:00 Uhr
Telefon: 06190 / 8921-87
Fax: 06190 / 8921-66

E-Mail: poststelle@heinrich-boell.hattersheim

Schulkultur



**FREIHERR
VOM
STEIN
SCHULE**

CYMNASIUM



[Willkommen](#)
[Unsere Schule](#)
[Schulprofil](#)
[Angebote](#)
[Unterricht](#)
[Lehrer](#)
[Schüler](#)
[Eltern](#)
[Download](#)
[Intranet](#)

Unsere Schule

Anreise und Lageplan

Bildergalerie

Chronik der letzten 25 Jahre

Geschichte der Schule

Hans-Nüchter-Sternwarte

Lehrküche

Leitung

Mediothek

Schulgarten

Förderverein

Gremien

Mensa

Bestellung / Speiseplan

Eine Erfolgsstory ...

Verwaltung

Rückblick

Baubeginn 2006




Im Rahmen der Umsetzung des Ganztagsangebots an der Freiherr-vom-Stein-Schule wurde damit begonnen, die untere Etage des F-Traktes in eine Mensa umzubauen. Als Caterer konnte das Antoniusheim in Fulda gewonnen werden. In diesem Zusammenhang konnten auch Arbeitsplätze für Menschen mit leichter Behinderung geschaffen werden.

Einweihung 2007




Anlässlich des Schulfestes im Jahr 2007 konnte die Mensa im Rahmen eines Festaktes von Oberstudiendirektor Helmut Sämann und Stadtbaurätin Kornelia Zuschke eingeweiht werden. Vorsichtige Prognosen gingen von einer Kapazität von 50 Essen am Tag aus, doch bereits nach kurzer Zeit wurden täglich bis zu 350 Essen benötigt.

Einjähriges Bestehen 2008

Anreise und Lageplan

Bildergalerie

Chronik der letzten 25 Jahre

Geschichte der Schule

Hans-Nüchter-Sternwarte

Lehrküche

Leitung

Mediothek

Schulgarten

Förderverein


Gremien

Mensa

Bestellung / Speiseplan

Eine Erfolgsstory ...

Verwaltung




Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Schulgemeinde,


das Mensaessen wird seit Dezember über ein Bestellsystem ausgegeben. Unter folgendem Link könnt Ihr / können Sie die Speisepläne des Antoniusheims sowie alle Formulare zur An- und Abmeldung etc. laden.

<https://www.liebigmensaservice.de/antoniusvst>


Download:









Häufig gestellte Fragen



Anleitung zur Essensbestellung



Abmeldung Mensa-Chips

 Share |
 





Zeitplanung

07.30-08.10 08.10-08.55 08.55-09.40	Frühangebot 1. Stunde (Frühbetreuung für Kinder Unterrichtsblock 2. Stunde berufstätiger Eltern)	1.
	Spielpause	
09.40-10.00 10.00-10.45 10.45-11.30	3. Stunde (im Anschluss an Frühstück) Unterrichtsblock 4. Stunde	2.
	Spielpause	
11.30-11.45 11.45-12.30	5. Stunde (Unterrichtsende für die Unterrichtsblock Halbtagsklassen)	3.
	Mittagessen für alle Ganztagsklassen und betreute Freizeit	
13.25-13.30 13.30-15.00	Teepause Nachmittagsunterricht für alle Ganztagsklassen Unterrichtsblock (daher in der Regel keine Hausaufgaben) Mittwoch: AG's für die Stufen 2-4	4.
	Spätangebot (für Kinder berufstätiger Eltern)	
Freitag:	Unterrichtsende für die Ganztagsklassen um 12:45 Uhr 12:45 bis 14:00 Uhr Spätangebot	

Regeln

Wer geht wann in die Freizeit?

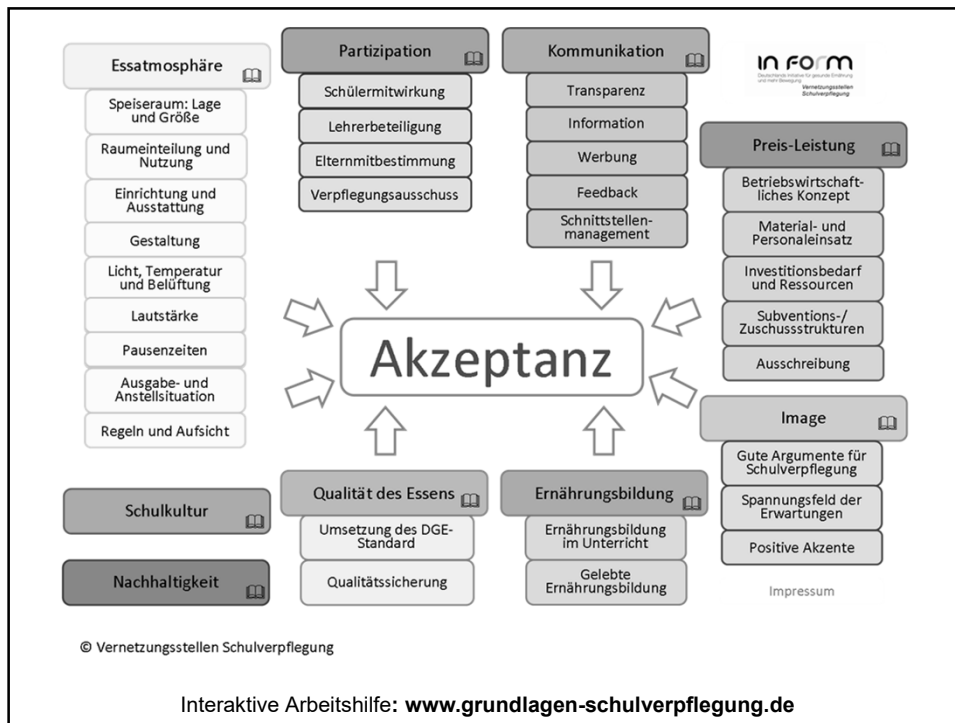
<u>Wer geht wann ?</u>					
Montag	1	2	3	4	ab 12.45 Uhr
Dienstag	2	3	4	1	ab 12.45 Uhr
Mittwoch	3	4	1	2	ab 12.45 Uhr
Donnerstag	4	1	2	3	ab 12.45 Uhr
Freitag	frei				ab 12.40 Uhr

Partizipation

- ✓ **Gestaltung des Speiseraumes**, z.B. Farbkonzept, Wandgestaltung, Ausstellungsobjekte ...
- ✓ **Übernahme einer Mensapatenschaft**: klassen- und monatsweise verantwortlich für Tischdekoration, Ordnung im Speiseraum
- ✓ **Beteiligung an Menüauswahl**: routierend klassenweise/gruppenweise

Partizipation

- ✓ **Mithilfe bei der Herstellung einzelner Komponenten**
- ✓ **Teilbereiche in eigener Verantwortung** (Salat- / Obstbar)
- ✓ **(((Schüler kochen für Schüler: das komplette Programm)))**
- ✓ **Vor- & Nachbereitung**



Grundschule



- 3./4. Klasse
- 6-7 Doppelstunden
- Medienpaket (40€) + CD
- Landfrauen unterstützen



Ernährungsbildung kann Akzeptanz unterstützen

Grundschule

verbraucherzentrale

Hessen

- **Powerkauer auf Gemüsejagd**
Jahreszeitenspiel rund um Obst & Gemüse
→ ab Klasse 3
→ AOK gefördert
- **Sinnesparcours „Erlebniswelt Essen“**
→ ab Klasse 3
→ AOK gefördert
Incl. Verleih des Sinnesparcours an Schulen
- **Lehrerfortbildung**
„Ernährungsbildung in der Schule“
→ AOK gefördert



Ernährungsbildung

■ Ernährungsbildungsangebote im Unterricht:

→ im Schulunterricht Wissen vermitteln
und damit gesundheitsförderliches Verhalten ermöglichen

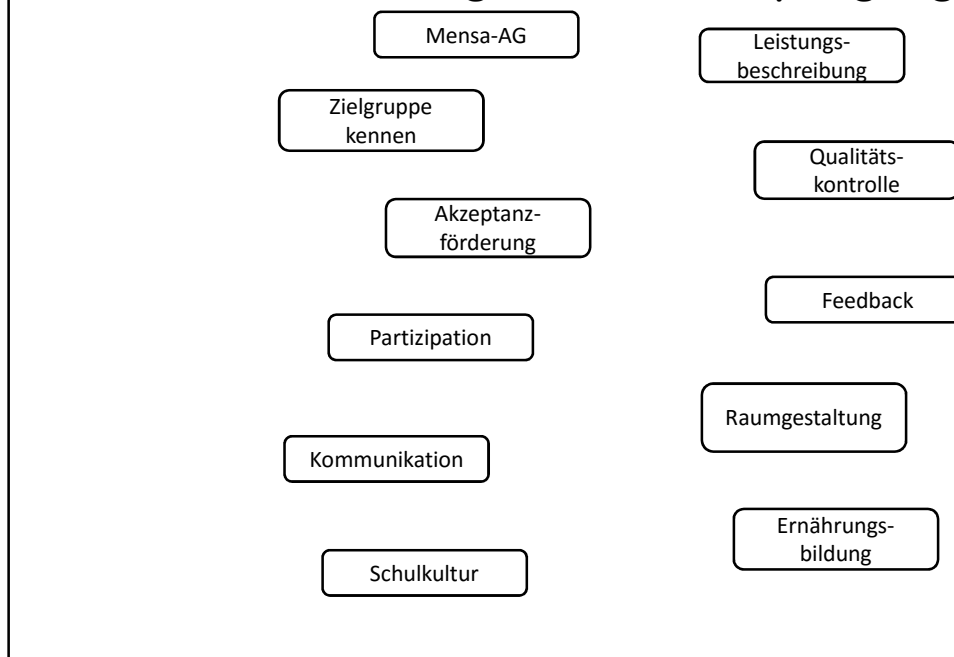
■ Essen und Trinken in der Schule als gelebte Ernährungs- und Verbraucherbildung

→ im Unterricht vermittelte physiologischen Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum und Gesundheit spiegeln sich im Angebot wieder

→ Esskultur, soziales Miteinander und Entspannung

Verknüpfung beider Aspekte

Schritt für Schritt zur guten Schulverpflegung



Vernetzungsstelle: Materialien

Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung



- 1 Ausschreibung & Leistungsbeschreibung
- 2 Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung
- 3 Akzeptanz von Schulverpflegung - Eine interaktive Handreichung (online)
- 4 In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht (online)
- 5 Verpflegungskonzepte in Schulen – Grundlagen und Planungs Eckdaten für die Küchenplanung

Vernetzungsstelle: Materialien

DGE-Standard, Checklisten, Infotheken

in FORM
DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

in FORM
DGE-Praxisratgeber
Kochen – Kühlen – Spülen
Welcher Geräte braucht die Küche?

in FORM
DGE-Praxisratgeber
Hygiene
Gesundheit der Tischnutzer sichern

in FORM
DGE-Praxisratgeber
HACCP
Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen

in FORM
Checkliste Schulverpflegung

www.in-form.de
www.schulplanung.de

in FORM
DGE-Praxisratgeber
Vollwertige Schulverpflegung
Bewertungssysteme und Verpflegungssysteme

in FORM
DGE-Praxisratgeber
Trinken in der Schule
Gelegende Getränke in den Schultag integrieren

Vernetzungsstelle: Materialien


Broschüren & Vorlagen

Hessisches Kultusministerium
Landeschulamt und Lehrkräfteakademie

Hessen schmeckt!
Regionale Produkte in der Schulpflegung

Hessisches Kultusministerium

Der Zuckerfreie Vormittag im Schullalltag:
Ein leckeres, kausales Frühstück essen und Trinken trinken



www.schulverpflegung-hessen.de

B - Fragebogen zur "Akzeptanz der Schulmensa" für die Sekundarstufe I

1. Ich bin - männlich - weiblich 2. Ich bin in der Klasse _____

3. Wie oft holst Du Dir mittags...

a) ein warmes Menü? 5 mal pro Woche
 3 - 4 mal pro Woche
 1 - 2 mal pro Woche
hin und wieder
nie

b) eine Beilage/Snack/Imbiss? 5 mal pro Woche
 3 - 4 mal pro Woche
 1 - 2 mal pro Woche
hin und wieder
nie

4. An welchen Tagen hast Du nachmittags Unterricht?
Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

5. Warum nutzt Du mittags die Mensa? (mehrere Kreuze möglich)

Zum Mittagessen...
Ich bin es von zu Hause gewohnt, mittags zu Essen.
Wenn ich nachmittags Unterricht habe.
Meine Eltern wollen das so.
Vorbereitung auf den Unterricht/Hausaufgaben.
Zur Überbrückung von Freistunden.
Um Freunde zu treffen, zum Reden.
Aus einem anderen Grund, nämlich

6. Die tägliche Auswahl an warmen Menüs ist ausreichend

7. Die tägliche Auswahl an Beilagen/Snacks/Imbiss ist ausreichend

8. Warum isst Du mittags NICHT immer in der Mensa? (mehrere Kreuze möglich)

Ich bringe von zu Hause Essen mit...
Ich gehe zum Mittagessen nach Hause.
Ich habe eine Allergie und weiß nicht genau, was ich von dem Angebot essen darf.
Keiner auf das Menü an.
Das Essen sieht nicht immer lecker aus.
Meine Eltern wollen das nicht.
Die Mittagspause ist zu kurz.
Verstehe mich mit anderen Schülern nicht, die dort essen.
Die Warteschlange ist zu lang.
Aus einem anderen Grund, nämlich

9. Das Essen schmeckt immer gut

10. Ist die Portionsgröße ausreichend, so dass Du satt wirst?

= trifft voll zu, = trifft zu, = trifft teilweise zu, = trifft kaum zu, = trifft nicht zu

Vernetzungsstelle

Angebote & Aufgaben

- ✓ Informationen zu verschiedenen Bereichen (Caterer, Verpflegungssysteme, Kiosk, Abrechnungssysteme...) zusammenstellen & veröffentlichen

HESSEN

Schule & Gesundheit
Hessisches Kultusministerium

große Schritte | Home | Kontakt | Themen | Zeitfassung | Tools | Medien | Rechtsgrundlagen | Kalender | Zielgruppen | Kontakt

- Arbeitschutz / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz
- Bewegung & Teilnahme
- Einstellung & Verbraucherbildung
 - Angebotskarte
 - Vernetzungsstelle Schulpflegung
 - Über uns
 - Veranstaltungen / Aktuelle Themenwortschind am die Schulpflegung
 - Geleit Karte
 - Bewerber & Materialien
 - Preisliste
 - Tag der Schulpflegung
 - Preis
 - Line
 - Kontakt
 - Wirtschaftlicher Verbraucherschutz
 - Kontakt
 - Telefonat
 - Angebot der Partner
 - Veranstaltungen
 - Aktivität aus diesem Bereich
- Erne-Welt / Schulgesundheitsmanagement
- Gesundheitsmanagement
- LehrerInnen-Gesundheit
- Organisationsentwicklung
- Sanierung
- Schul- & Gesundheitsförderung

Sie sind hier: Themen » Ernährung & Verbraucherbildung » Vernetzungsstelle Schulpflegung

Vernetzungsstelle Schulpflegung Hessen - Wegbegleiter für schulgerechte Konzepte

Die Vernetzungsstelle Schulpflegung Hessen ist eingebunden in die Servicestelle Schule & Gesundheit, seit dem 15.11.2008 bauen wir diesen Servicebereich Schritt für Schritt auf und wollen in Zukunft allen Akteuren und Interessierten rund um die Schulpflegung Beratung und Unterstützung bieten.

Unsere Arbeit ist für 3 Jahre (2009-2012) gefördert durch das Land Hessen und durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Im Rahmen des nationalen Aktionsplans der Bundesregierung „Zu dem, was wir essen“ wurden in allen Bundesländern Vernetzungsstellen für Schulpflegung eingerichtet.


In Hessen ist die Vernetzungsstelle in gemeinschaftlicher Trägerschaft des Hessischen Kultusministeriums (HKM) und des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (MELUV) organisiert.

Ein wichtiger Baustein zur erfolgreichen Arbeit ist die Kooperation mit regionalen Partnern, welche in der Schulpflegung in Hessen bereits aktiv waren und sind.


Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartner und Servicestelle für alle Akteure wie Schulen, Schulleiter, Schülern, Eltern, ... rund um das Thema Schulpflegung: vom Speisen- und Getränkeangebot in den Pausen bis zum warmen Mittagstisch.

Da wir im Sinne der Vernetzungsarbeit häufig in Hessen unterwegs sind, kann es vorkommen, dass Sie uns nicht immer telefonisch erreichen.

Vernetzungsstelle Hessen



Vernetzung in Hessen



www.schulverpflegung-hessen.de


Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Sammlung von Beispielen guter (& weniger gelungener) Praxis



z. B. Schulrestaurant
in Finnland

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

5. Was würdest Du Dir öfters zum Mittagessen wünschen?			
Fleischgerichte	<input type="checkbox"/>		
Geflügelgerichte	<input type="checkbox"/>		
Fischgerichte	<input type="checkbox"/>		
Vegetarische Gerichte	<input type="checkbox"/>		
Kartoffeln, Reis, Nudeln mit Soße	<input type="checkbox"/>		
Salate	<input type="checkbox"/>		
klein geschnittenes Gemüse (Möhren, Kohlrabi, Paprika,...)	<input type="checkbox"/>		
Obst	<input type="checkbox"/>		
Suppen	<input type="checkbox"/>		
warme Süßspeisen (Milchreis, Grießbrei,...)	<input type="checkbox"/>		
Nachtisch	<input type="checkbox"/>		
			
6. Das Essen ist öfters...			
salzig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
scharf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
fettig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kalt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Trinkst Du etwas zum Mittagessen?			
	<input type="checkbox"/>	Ja	
	<input type="checkbox"/>	Nein	

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ **Startberatung zur Entwicklung von schulischen Verpflegungskonzepten**

- ✓ **Ausbildung und Vermittlung von Schulcoaches**

Berater/innen Schulverpflegung – Wer ist das?

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen hat sich zum Ziel gestellt, Schulen bei ihren Bemühungen um individuelle, optimale Schulverpflegungskonzepte zu unterstützen.

Ein Schritt der Arbeit besteht darin, ein Netzwerk von Berater/Innen aufzubauen. Im Jahr 2010/2011 wurden dafür Expert/innen von der Vernetzungsstelle zu Themen rund um die Organisation von Schulverpflegung fortgebildet.

Die Berater/innen können Schulen z.B. bei der Entwicklung individueller Verpflegungskonzepte beraten, bei anstehenden Entscheidungsprozessen unterstützen oder ihre Erfahrungen bei der Optimierung des Angebots einbringen.

Die Berater/innen arbeiten auf selbstständiger Basis. Schulen, welche eine Startberatung wünschen, können bei der Vernetzungsstelle einen Antrag auf Kofinanzierung stellen. Dieser ist einmalig und kann nur vorbehaltlich vorhandener Mittel gewährt werden.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Servicestelle S&G im AfL
Stuttgarter Str. 18-24
60329 Frankfurt

Mail: Katja.Schneider@afL.hessen.de



**Berater/innen
Schulverpflegung
Hessen**

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Vernetzungsworkshops
(Schule - Schulträger - Anbieter)



Vernetzungsstelle

- ✓ Beratung zu allen Themen rund um das
Thema Schulverpflegung
und Vermittlung von Ansprechpartner/innen



Hessische Lehrkräfteakademie
Stuttgarter Str. 18-24

60329 Frankfurt

Tel: 069-389 89 367

E-Mail:
Katja.Schneider@kultus.hessen.de