

# 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 <sup>10</sup> , 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.
<b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b>			
Kartoffeln, Reis <sup>11</sup> , Teigwaren <sup>12</sup> oder Getreide <sup>13</sup>	125 - 150 g/Tag Vorher: 180g	150 - 180 g/Tag Vorher: 220g	
<b>Gemüse</b>			
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag	
<b>Obst</b>			
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche	
<b>Milch und Milchprodukte</b>			
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche Vorher: 220g	200 g/Woche Vorher: 300g	
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche	
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>			
Fleisch und Wurstwaren <sup>14</sup>	140 g/Woche	150 g/Woche Vorher: 170g	
Fisch <sup>15, 16</sup>	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.)	
<b>Fette und Öle</b>			
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




**(Energiearme)  
Getränke  
gehören dazu**

Schule • Essen • Note



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	4. Unterrichtsblock
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,  
Landesbetrieb und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

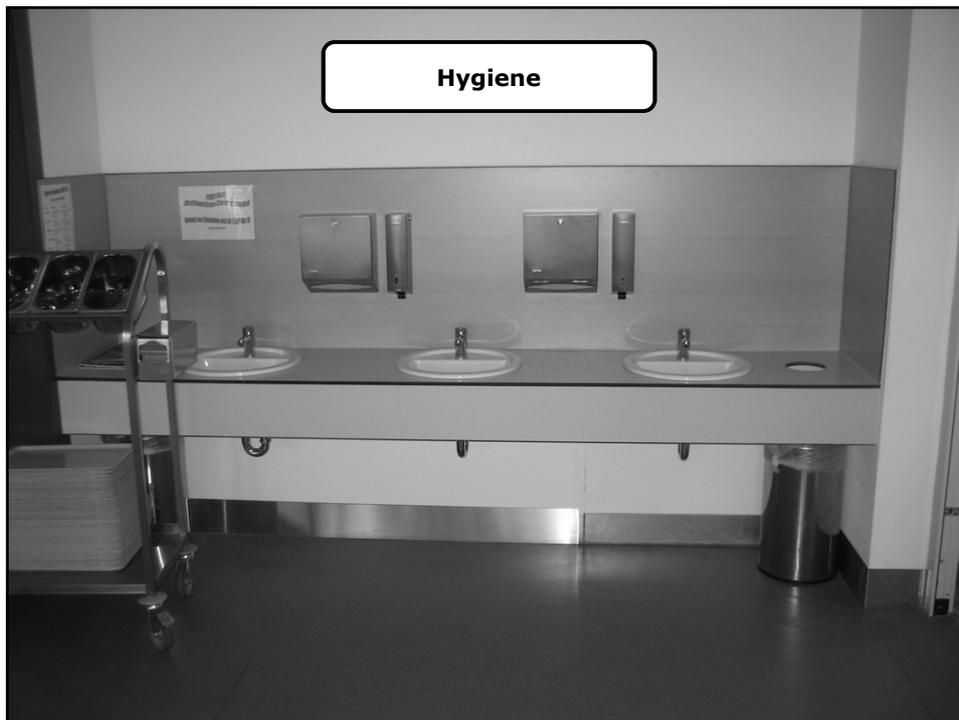


**Sauber is(es)t gesund**  
Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung

**Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen**

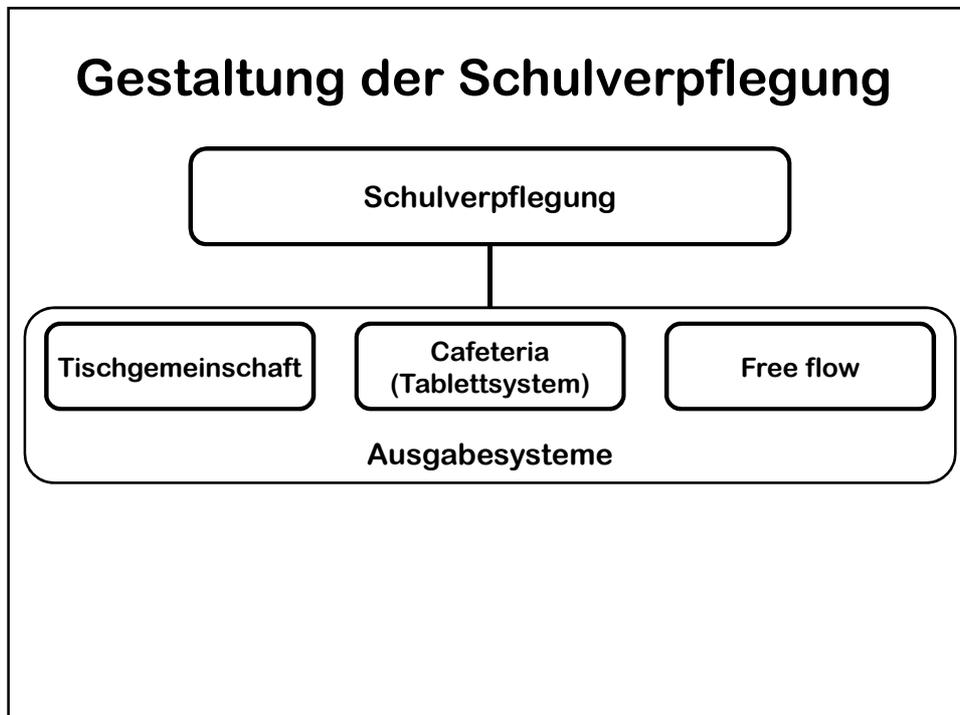
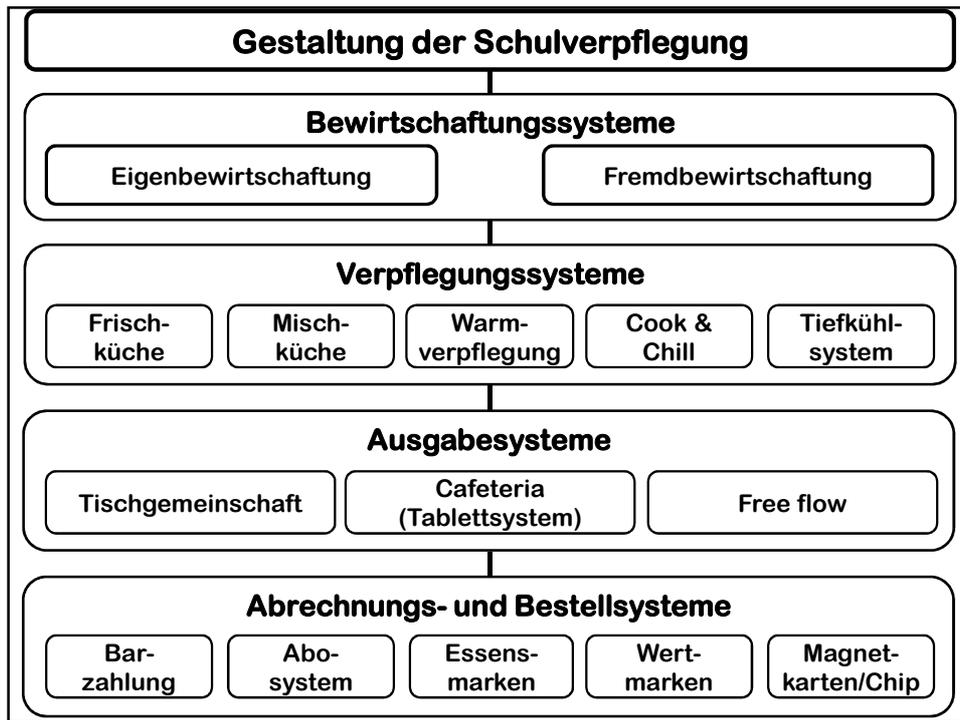


**Niedersachsen**



## 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><b>Vorteile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuelle Zusammenstellung der Speisekomponenten</li> <li>✓ Kürzere Warteschlangen durch gezieltes Anstellen an jeweiliger Station</li> </ul> <p><b>Nachteile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hoher Raumbedarf</li> <li>✓ Erst ab bestimmter Angebotsbreite sinnvoll</li> <li>✓ Erst ab bestimmter Essenszahl wirtschaftlich</li> </ul>





**Raumgestaltung**



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

## Regeln

Wer geht wann in die Freizeit?

Wer geht wann ?					
<b>Montag</b>	1	2	3	4	ab 12.45 Uhr
<b>Dienstag</b>	2	3	4	1	ab 12.45 Uhr
<b>Mittwoch</b>	3	4	1	2	ab 12.45 Uhr
<b>Donnerstag</b>	4	1	2	3	ab 12.45 Uhr
<b>Freitag</b>	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**



**Gute Schulverpflegung ist gelebte Ernährungsbildung**



## 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

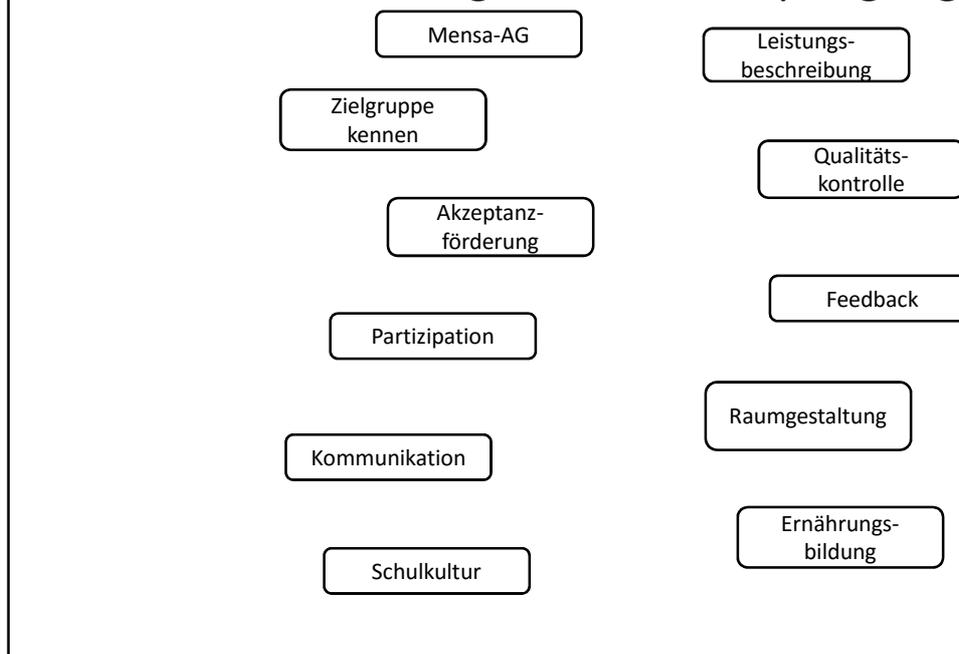
### ■ Essen und Trinken in der Schule als gelebte Ernährungs- und Verbraucherbildung

→ 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

## Broschüren & Vorlagen

Hessisches Kultusministerium  
Landeschulamt und Lehrkräfteakademie

**Hessen schmeckt!**  
Regionale Produkte in der SchuVerpflegung

Hessisches Kultusministerium

**Der Zuckerfreie Vormittag im Schulalltag:**  
Ein leckeres, kavitätsreiches Pausenfrühstück 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 N I C H T 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.   
Kein Interesse an dem 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
  - Angewandte
  - Verbrauchsgüter Schulverpflegung
    - Überall
    - Veranstaltungen / Aktivitäten
    - Wissensstand zum Thema Schulverpflegung
    - Gezogene Schule
    - Bewussten & Materialien
    - Produktions
    - Tag der Schulverpflegung
    - Preis
    - Line
    - Kontakt
  - Wirtschaftlicher Verbraucherschutz
  - Kontakt
  - Teilnahme
  - Angewandte der Partner
  - Veranstaltungen
  - Aktivitäten aus diesem Bereich
- Erste Hilfe / Schulgesundheitsdienst
- Gesundheit von Kindern und Jugendlichen
- Gesundheitsmanagement
- LehrerInnen-Gesundheit
- Organisations
- Sensibilisierung
- Sozial- & Gesundheitswissenschaften

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

**Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen - Wegbegleiter für schulgerechte Konzepte**

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung 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 Schulverpflegung Beratung und Unterstützung bieten.

Unsere Arbeit ist seit 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 ["Du bist... Du bist... Du bist..."](#) wurden in allen Bundesländern Vernetzungsstellen für Schulverpflegung eingerichtet.

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

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

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartner und Servicestelle für alle Akteure wie Schulen, Schulleitungen, Schülern, Eltern, ... rund um das Thema Schulverpflegung: 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

<b>5. Was würdest Du Dir öfters zum Mittagessen wünschen?</b>			
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"/>		
<b>6. Das Essen ist öfters...</b>			
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"/>
<b>7. Trinkst Du etwas zum Mittagessen?</b>			
	<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](mailto: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](mailto:Katja.Schneider@kultus.hessen.de)