

SCHULE IST
VIelfÄLTIG



Fachtag „Schule Is(s)t vielfältig“

—

Blickpunkt Nudging

Mittwoch, 22.10.25 und Donnerstag, 23.10.2025,
jeweils 15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

[Zur Anmeldung:](#)



Tag 1 – Mittwoch, 22.10.2025

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

15:20 Uhr Fachimpuls

Nudging – „*Make the healthier choice the easier choice*“

Agnes Streber, Oecotrophologin, Geschäftsleitung von NudgeConcept

16:20 Uhr Pause

16:35 Uhr Info-Snacks

Smarter Lunchrooms – Nudging in der Schulmensa

Simone Schätzke, Dipl. Oecotrophologin (FH), Kompetenzzentrum für Ernährung (Kern)

**„Zu Tisch: Kantine wird nachhaltig“, Schwerpunkt
Schulmensen**

Theresa Schön, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

Projektvorstellung: „Schul-Koch-Box“

Stefan Itter, Ökomodell-Region Schwalm-Eder

17:50 Uhr Gemeinsamer Abschluss

18:00 Uhr Ende der Veranstaltung, Ausblick auf Tag 2

Tag 2 – Donnerstag, 23.10.2025

14:45 Uhr Einwahl und Ankommen im digitalen Raum mit Technik-Check

15:00 Uhr **Begrüßung**

Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Kanda Tatari, Serviceagentur Ganzttag Hessen

15:10 Uhr Workshop-Phase (Vorstellung und Einwahl)

Workshop 1: **Heldenbohne: Hülsenfrüchte from zero to hero**

Sarah Schocke, Projekt „Heldenbohne“

Workshop 2: **Nudging in der Schule**

Prof. Dr. Sibylle Adam, Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW), Hamburg

Workshop 3: **Ernährungsumgebungen in der Schulverpflegung gestalten**

Prof. Dr. Stephanie Hagsphil, Hochschule Fulda

16:30 Uhr Pause

16:45 Uhr Fazit der Workshop-Phase

17:05 Uhr Praxisunterstützung

Vorstellung Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“

Katja Saupe, Projektkoordinatorin, Team „Unser Schulessen“

17:40 Uhr Gemeinsamer Abschluss und Evaluation

18:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Weiterführende Informationen – Tag 1

Fachimpuls

Nudging – „*Make the healthier choice the easier choice*“

Im Vortrag erfahren Sie, wie Sie das Prinzip „*Make the healthier choice the easier choice*“ erfolgreich umsetzen können. Als Verantwortliche in der Gemeinschaftsgastronomie können Sie mit Nudging-Maßnahmen viel bewirken: Kleine Veränderungen in der Präsentation oder Platzierung von Speisen fördern gesündere Entscheidungen – ganz ohne Zwang. Im Forschungsprojekt „*Smarter Lunchrooms*“ wurden diese Ansätze ein Jahr lang in Schul- und Hochschulumensens getestet. Die Ergebnisse zeigen, wie sich Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit alltagstauglich verbinden lassen.

Agnes Streber, Oecotrophologin, Geschäftsleitung von NudgeConcept

Infosnacks

Smarter Lunchrooms – Nudging in der Schulmensa

Wie können Schülerinnen und Schüler zu einer gesünderen Essenswahl motiviert werden – ohne Zwang oder Verbote? Der Praxisleitfaden „Nudging – leicht gemacht“ zeigt, wie durch gezielte Veränderungen in Angebot und Präsentation unbewusste Entscheidungen positiv beeinflusst werden können. Im Kurzvortrag werden einfache, praxistaugliche Maßnahmen für die Schulmensa vorgestellt, mit denen gesundheitsförderliches Verhalten wirkungsvoll unterstützt werden kann. Wie gelingt es, mit kleinen Impulsen große Wirkung zu erzielen?

Simone Schätzke, Dipl. Oecotrophologin (FH), Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn),
<https://www.kern.bayern.de/>

„Zu Tisch“: Kantine wird nachhaltig

Der Einsatz regionaler (Bio-)Produkte, weniger Lebensmittelabfälle oder die Reduktion des Fleischanteils im Verpflegungsangebot – solche Nachhaltigkeitsthemen stellen auch Verpflegungsverantwortliche der hessischen Schulverpflegung vor Herausforderungen. Das kostenfreie Beratungsangebot „Zu Tisch“ unterstützt Einrichtungen der hessischen Gemeinschaftsverpflegung auf ihrem individuellen Weg zu mehr Nachhaltigkeit.

Das in diesem Info-Snack vorgestellte Beratungsangebot für hessische Kantinen und Großküchen wird durch das hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert. Nähere Informationen erhalten Sie bereits im Voraus unter: <https://zu-tisch.info/>

Theresa Schön, M.Sc. Ernährungswissenschaften, Wissenschaftliche Mitarbeiterin FiBL Deutschland, Projektleitung „Zu Tisch“

Schul-Koch-Box: Frische und regionale Zutaten für die praktische Ernährungsbildung in Schulen

Die Schul-Koch-Box ist ein Projekt der Ökomodellregion Schwalm-Eder im Schuljahr 2025/26. Dabei sollen Lehrkräfte dabei unterstützt werden, frische, Bio-Regionale Zutaten im Unterricht einzusetzen. Mit den „Materialien“ lernen SchülerInnen heimische, saisontypische Gemüsesorten und deren Zubereitungsmöglichkeiten kennen. Über die Förderung manueller Fähigkeiten, dem sensorischen- und sinnlichen Erleben sollen auch Grundlagen für ein nachhaltiges und gesundheitsförderliches Konsumverhalten geschaffen werden. Stefan Itter berichtet über das Konzept und erste Erfahrungen bei der Umsetzung.

Stefan Itter, Koordinator Ökomodellregion Schwalm-Eder

<https://oekomodellland-hessen.de/projekte/wo-kommt-unser-essen-her/>

Weiterführende Informationen – Tag 2

Workshops

Workshop 1: Heldenbohne: Hülsenfrüchte from zero to hero

Hülsenfrüchte sind nährstoffstark, klimafreundlich und vielseitig. Trotzdem landen sie bei Schülerinnen und Schülern oft nicht auf dem Teller. Dabei können Küche- und Lehrkräfte gemeinsam viel bewegen. Mit Nudging-Strategien lassen sich kleine, wirksame Anstupsen entwickeln, die Lust auf neue Gerichte machen. Im Workshop lernen Küchenfachkräfte und Pädagoginnen und Pädagogen, wie sie mit einfachen Mitteln Neugierde wecken, Vorbehalte abbauen und Schülerinnen und Schüler aktiv einbeziehen. Gemeinsam entstehen Ideen, die ohne großen Aufwand direkt getestet werden können.

Sarah Schocke, M.Sc. Ökotrophologie, Kochbuchautorin, Expertin für klimagesunde Kinderernährung, Team „Gemeinschaftsgastronomie“ des Projekts

Workshop 2: Nudging in der Schule

Wie können Nudging-Maßnahmen in der Schule umgesetzt werden? Welche Rolle können dabei die Lehrkräfte, aber auch die Schülerinnen und Schüler einnehmen? Welche Voraussetzungen sind dafür notwendig? Dies und mehr zum Thema Nudging in Schulen wird in diesem Workshop thematisiert. Neben einem kurzen fachlichen Input inklusive einiger Praxisbeispiele soll es um Erfahrungsaustausche und eine gemeinsame Erarbeitung von Nudging-Maßnahmen in der Schule gehen.

Prof. Dr. Sibylle Adam, Hochschule für Angewandte Wissenschaften-Hamburg

Workshop 3: Ernährungsumgebungen in der Schulverpflegung gestalten

Der Begriff der "Ernährungsumgebungen" umfasst eine Vielzahl von Faktoren im schulischen Alltag, die Einfluss auf die Akzeptanz der Verpflegung und das Ernährungsverhalten der Schülerinnen und Schüler haben. Hierzu zählen neben dem Verpflegungsangebot und dessen Qualität auch die Preis- und Raumgestaltung. Träger und Schulleitungen sehen sich bei der Gestaltung von nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Ernährungsumgebungen mit großen Herausforderungen konfrontiert, insbesondere im Falle eines Wechsels des Caterers oder bei Neu- und Umbauplanungen. Im Rahmen der Diskussion werden verschiedene Lösungsansätze erörtert und es wird aufgezeigt, wie ein partizipativer Prozess bei der Entwicklung eines Verpflegungsleitbilds und -konzepts gestaltet werden kann.

Prof. Dr. Stephanie Hagsphil, Hochschule Fulda

Vorstellung Qualitätsmanagement- Tool „Unser Schulessen“

Die Arbeit eines Mensakreises ist wesentlich für das Gelingen guter Schulverpflegung. Das Qualitätsmanagement-Tool (QM-Tool) Unser Schulessen unterstützt die Akteurinnen und Akteure mit einer Reihe von Instrumenten, die Partizipation ermöglichen und Kommunikation und Entscheidungsprozesse voranbringen. Wir stellen die einzelnen Funktionalitäten des Tools vor und zeigen, wie es für die Qualitätsentwicklung genutzt werden kann.

Katja Saupe, Projektkoordinatorin Team „Unser Schulessen“

Moderation und Organisation

Jessica Füger (LA), 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 0220702704. 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

