IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Handreichung zur Gestaltung von Fortbildungsangeboten für Küchen- und Ausgabekräfte in der Schulverpflegung

www.in-form.de

Inhalt

Einführung 3

Modul 1: Gestaltung einer gesundheitsfördernden Ernährung und Schulverpflegung 4

Ziele Modul 1 4
Durchführung Modul 1 6
1 Kennenlernen 6
2 Kulinarischer Steckbrief 7
3 Was ist „gesunde Ernährung“? 7
4 Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen 10
5 Abschluss 11

Modul 2: Was hat Schulverpflegung mit dem Klima zu tun? 12

Ziele Modul 2 12
Durchführung Modul 2 14
1 Kennenlernen 14
2 Einführung Nachhaltigkeit 14
3 Treibhausgase 16
4 Beispiele zur Umsetzung einer nachhaltigeren Schulverpflegung 20
4.1 Vegetarische Ernährung 20
4.2 Lebensmittelverschwendung 21
5 Abschluss 24

Modul 3: Kommunikation und Rollenverständnis 25

Ziele Modul 3 25
Durchführung Modul 3 27
1 Kennenlernen 27
2 Hinführung zum Thema 27
3 Rollenverständnis/Wirkung 28
4 Schüler:innen als Gäste in der Mensa 30
5 Kommunikation 31
6 Ernährungsbildung 33
7 Abschluss 35

Literaturverzeichnis und Links 36

Impressum 38

Einführung

Die vorliegende Handreichung wurde von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg im Rahmen des IN FORM-Projekts „Sensibilisierung und Erhöhung der Akzeptanz für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Schulverpflegung durch Stärkung der informellen Ernährungsbildung im Schulalltag“ entwickelt. Sie soll Caterern und Mitarbeitenden der Vernetzungsstellen Schulverpflegung Anregungen und Ideen sowie Hintergrundinformationen zur Gestaltung von Fortbildungen für Küchen- und Ausgabekräfte in Schulmensen geben.

Grundlage der Handreichung sind die Konzeption und Durchführung von drei Fortbildungsmodulen zu folgenden Themengebieten:

1. Gestaltung einer gesundheitsfördernden Ernährung und Schulverpflegung
2. Was hat Schulverpflegung mit dem Klima zu tun?
3. Kommunikation und Rollenverständnis

Die Fortbildungen sind Angebote zur Stärkung der Kompetenz der Mitarbeitenden, die mit einer wertschätzenden Haltung vermittelt werden.

Ursprünglich wurden die Module ausschließlich als Präsenzfortbildungen konzipiert. Aufgrund der Corona-Pandemie wurden zusätzlich Online-Formate entwickelt. Hier wurde bei der Umsetzung beachtet, dass der Großteil der Adressat:innengruppe wenig Erfahrung im Umgang mit Online-Tools hat. Aus diesem Grund wurden in den Online-Fortbildungen keine technischen Tools angewendet, bei denen die Teilnehmenden selbst aktiv werden mussten. Die Zuteilung in Konferenzräume erfolgte automatisch und Padlets wurden von den Moderatorinnen selbst beschrieben und geteilt. Zudem wurde bei der Konzeption der Fortbildungsreihe auf eine insgesamt niedrigschwellige Wissensvermittlung gesetzt (z. B. in Form von „Leichter Sprache“), um auch die Teilnehmenden mitzunehmen, deren Muttersprache nicht Deutsch ist.

Neben einem beispielhaften Ablaufplan findet sich in der Handreichung zu allen drei Modulen eine ausführliche Beschreibung zur Durchführung der Fortbildungen. Zu jedem Oberthema werden die jeweiligen Ziele und Maßnahmen zur Umsetzung beschrieben.

Die Schulungen sind für eine Dauer von 120 Minuten konzipiert.

Modul 1: Gestaltung einer gesundheitsfördernden Ernährung und Schulverpflegung

Ziele Modul 1

Die Teilnehmenden (TN) lernen die Grundzüge einer gesundheitsfördernden Ernährung sowie die spezifischen Ernährungsbedürfnisse im Kindes- und Jugendalter kennen. Sie werden über die Basics des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) informiert und lernen die Kriterien zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung kennen.

Oberziele:

- TN können ihr eigenes Ernährungsverhalten reflektieren.
- TN kennen die Grundanforderungen einer gesundheitsfördernden Ernährung.
- TN sind für die spezifischen Bedürfnisse von Schüler:innen bei der Mittagsverpflegung sensibilisiert.
- TN kennen die wesentlichen Qualitätsmerkmale einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung.

Unterziele:

- TN erleben, wie unterschiedlich Vorlieben und Abneigungen beim Essen sind.
- TN kennen die 10 Regeln der DGE.
- TN kennen den Ernährungskreis.
- TN kennen die spezifischen Bedürfnisse im Kindes- und Jugendalter.
- TN kennen den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
- TN kennen die Checkliste zum DGE-Qualitätsstandard.
- TN können einen Speiseplan mithilfe der Checkliste Schulverpflegung der DGE bewerten.

Ablaufplan

Dauer (in Min.)	Inhalte	Umsetzung	Ziel	Material/Durchführung Präsenz	Material/Durchführung online
5	Begrüßung		Ankommen		
10	Einführung	soziometrische Aufstellung/ Vorstellung	Kennenlernen der TN, Aktivierung		
15	Kennenlernen mit kulinarischem Steckbrief	Gespräch mit Sitznachbar:in	Einstimmung/ Kennenlernen	grüne, rote, blaue Moderationskarten, Pinnwand	virtuelle Gruppenräume, Padlet
10	Was ist gesunde Ernährung?	Murmelgruppen	Einstimmung aufs Thema		virtuelle Gruppenräume
10	Was ist gesunde Ernährung?	Input	Wissensvermittlung	10 Regeln der DGE, Ernährungskreis, PowerPoint-Präsentation (PPP)	10 Regeln der DGE, Ernährungskreis (vorher zuschicken)
10	Besonderheiten des kindlichen Ernährungsverhaltens	Input	Wissensvermittlung und Austausch	PPP	PPP
10	Pause				
15	DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen	Input	Wissensvermittlung	Film, Lautsprecher, Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“	Film, Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ (vorher zuschicken)
10	Checkliste zum DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen	Input	Wissensvermittlung	Checkliste	Checkliste (vorher zuschicken)
20	Speiseplan Bewertung	Input	Umsetzung der Inhalte in die Praxis	Beispielspeiseplan auf PPP	Beispielspeiseplan auf PPP
5	Abschluss				

Durchführung Modul 1

Unterlagen für die Teilnehmenden (Auch Online-Fortbildung)
Regeln der DGE in Leichter Sprache
Ernährungskreis
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
Checkliste aus DGE-Qualitätsstandard

Weitere Materialien für einen Präsenz-Workshop
Pinnwand
Laptop/Beamer
Lautsprecher
Moderationskarten
Pinnnadeln
Stifte

1 Kennenlernen

Ziele

- TN lernen sich gegenseitig kennen.
- TN erleben, wie unterschiedlich Vorlieben und Abneigungen beim Essen sind.

Umsetzung

Austausch im Plenum:

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Soziometrische Aufstellung: Die Moderation legt bestimmte Kriterien fest, nach denen sich die TN im Raum verteilen sollen. **Beispielfragen:** 1) „Wer arbeitet schon wie lange in der Schulverpflegung (SV)?“ Die TN bilden eine Reihe von wenigen Jahren bis viele Jahre. 2) „Welche Aufgaben haben Sie?“ Jeder Raum-Ecke wird eine Antwort zugeteilt: a) Zubereitung der Speisen b) Ausgabe von Speisen c) Spülküche d) Sonstiges 3) „Wer kennt wen?“ Die TN bewegen sich auf bekannte Personen zu und bleiben gemeinsam an einer Stelle des Raumes stehen.	**Fragerunde:** Alle TN schalten zunächst ihre Kameras aus. Die Moderation stellt verschiedene Fragen ins Plenum. Trifft die Frage auf einzelne TN zu, schalten diese ihre Kamera an. Anschließend schalten alle wieder ihre Kamera aus und die nächste Frage wird gestellt. **Beispielfragen:** 1) Wer arbeitet schon wie lange in der SV? a) Weniger als 1 Jahr b) Weniger als 2 Jahre c) Weniger als 5 Jahre d) Mehr als 5 Jahre 2) Welche Aufgaben haben Sie? a) Zubereitung der Speisen b) Ausgabe von Speisen c) Spülküche d) Sonstiges -> nachfragen 3) An welcher Schulform arbeiten Sie? a) Grundschule b) Stadtteilschule c) Gymnasium d) Andere Schulform

2 Kulinarischer Steckbrief

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Die TN sprechen mit ihrem/ihrer Sitznachbarn/-nachbarin über seinen/ihren „Kulinarischen Steckbrief“, beantworten dazu folgende Fragen und schreiben die Antworten auf entsprechend farbige Moderationskarten: 1. Dieses Essen schmeckt mir gut: (grün) 2. Dieses Essen mag ich nicht: (rot) 3. Mein Lieblingsessen als Kind: (blau) Die TN heften ihre Karten anschließend an eine Pinnwand an. Die Moderation fasst die Antworten zusammen und zeigt auf, wie unterschiedlich Geschmäcker sein können.	Den TN wird die Funktion der virtuellen Gruppenräume erklärt. Im Anschluss werden sie zu dritt in die Gruppenräume geleitet und sprechen über ihren „Kulinarischen Steckbrief“. Dazu folgende Leitfragen: 1. Dieses Essen schmeckt mir gut 2. Dieses Essen mag ich nicht 3. Mein Lieblingsessen als Kind (Fragen stehen auf einer PowerPoint-Präsentation und werden zusätzlich in den Chat geschrieben, wenn die TN in den virtuellen Gruppenräumen sind.) Die TN kommen anschließend zurück ins Plenum. Einzelne Antworten werden im Plenum gesammelt und von der Moderation auf ein Padlet geschrieben. Die Moderation fasst die Antworten zusammen und zeigt auf, wie unterschiedlich Geschmäcker sein können.

3 Was ist „gesunde Ernährung“?

Ziele

- TN kennen die 10 Regeln der DGE.
- TN kennen den Ernährungskreis.
- TN kennen die spezifischen Bedürfnisse im Kindes- und Jugendalter.

Umsetzung

Austausch in Kleingruppen: Was ist gesunde Ernährung?

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Die TN besprechen gemeinsam mit ihrem/ihrer Sitznachbarn/-nachbarin, was für sie eine gesunde Ernährung ist.	Die TN besprechen in virtuellen Gruppenräumen à 3 Personen, was für sie eine gesunde Ernährung ist.

Input: Eckpunkte einer gesunden Ernährung

Darstellung auf Grundlage von „Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE“

Vollwertig essen und trinken hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Wie sich das umsetzen lässt, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse in 10 Regeln formuliert. https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge

TIPP

Ein Ausdruck der Regeln in Leichter Sprache wird an alle TN verteilt oder bei einem Online-Workshop im Vorwege zugeschickt.
https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fm/LS-10-Regeln-der-Ernaehrung.pdf

TIPP

Die Broschüre zu den 10 Regeln der DGE liefert zu den einzelnen Regeln weitere Hintergrundinformationen zu empfohlenen Lebensmittelmengen und präventiven Aspekten sowie Tipps für den Alltag, Hinweise zur Nachhaltigkeit und Infos zu weiterführenden Informationen.
https://www.dge-medienservice.de/allgemeine-ernaehrungsempfehlungen/vollwertig-essen-und-trinken-nach-den-10-regeln-der-dge-broschure-231.html

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN: Haben Sie ähnliche Aspekte in den Gruppen besprochen?
Fehlen aus Ihrer Sicht noch Punkte?

Input: Vorstellung des Ernährungskreises

Der Ernährungskreis ermöglicht eine einfache und schnelle Orientierung für eine gesundheitsbewusste Lebensmittelauswahl.

TIPP

Ein Ausdruck des DGE-Ernährungskreises wird an alle TN verteilt oder bei einem Online-Workshop im Vorwege zugeschickt. https://www.dge-medienservice.de/allgemeine-ernaehrungsempfehlungen/infoblatt-dge-ernahrungskreis.html

Er zeigt auf einen Blick, wie sich eine vollwertige Ernährung mit allen lebensnotwendigen Nährstoffen zusammensetzt. Der Kreis unterteilt das reichhaltige Lebensmittelangebot in sieben Gruppen. Jede Lebensmittelgruppe liefert bestimmte Nährstoffe in unterschiedlichen Mengen. Je größer ein Segment des Kreises ist, desto größere Mengen sollten aus der Gruppe verzehrt werden. Lebensmittel aus kleinen Segmenten sollten dagegen sparsam verwendet werden.

Es wird auf die sieben Lebensmittelgruppen eingegangen und auf die Bedeutung der einzelnen Segmente für eine vollwertige Ernährung hingewiesen:

- Die „Getränke“ stehen im Zentrum des DGE-Ernährungskreises und bilden mit einer täglichen Trinkmenge von rund 1,5 Litern mengenmäßig die größte Lebensmittelgruppe.
- Pflanzliche Lebensmittel befinden sich in den Gruppen „Gemüse und Salat“, „Obst“ sowie „Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln“. Sie sind die Basis einer vollwertigen Ernährung und liefern Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

- Tierische Lebensmittel aus der Gruppe „Milch und Milchprodukte“ sowie der Gruppe „Fleisch, Wurst, Fisch und Eier“ ergänzen in kleineren Portionen den täglichen Speiseplan. Sie versorgen den Körper mit hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen.
- Bei der Gruppe der „Öle und Fette“ ist vor allem die Qualität entscheidend. Pflanzliche Öle liefern wertvolle ungesättigte Fettsäuren und Vitamin E.

Eine vollwertige Ernährung liefert ausreichend, aber nicht zu viel Energie (Kalorien) und alle lebensnotwendigen Nährstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe.

Jeder einzelne Nährstoff erfüllt lebenswichtige Funktionen im Organismus. Doch kein einziges Lebensmittel und keine einzelne Lebensmittelgruppe enthält alle lebensnotwendigen Nährstoffe in ausreichender Menge. Darum sollte das reichhaltige Lebensmittelangebot genutzt werden und abwechslungsreich gegessen werden. Pflanzliche Lebensmittel sollten bevorzugt werden.
(Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 2022)

TIPP

Weitere Informationen rund um den Ernährungskreis finden Sie hier:
https://www.dge-ernaehrungskreis.de

Input: Besonderheiten des kindlichen Ernährungsverhaltens

Eine gute, gesundheitsfördernde Ernährung ist im Kindes- und Jugendalter besonders wichtig. Der Körper muss wachsen und sich entwickeln, dafür benötigt er im Verhältnis zu Erwachsenen mehr an wichtigen Lebensmittelinhaltsstoffen wie Vitaminen und Mineralstoffen.

Kinder unterscheiden sich in ihrem Ernährungsverhalten gegenüber Erwachsenen deutlich. Hier einige Beispiele:

- Kinder besitzen keine instinktiven Vorlieben für Lebensmittel, die sie benötigen.
- Der Begriff „gesund“ ist für Kinder wenig verhaltensrelevant und nicht begreifbar.
- „Wissen heißt nicht tun“.
- Kinder essen, was ihnen schmeckt, und vermeiden, was ihnen nicht schmeckt.
- Kinder haben eine andere Wahrnehmung und ein anderes Geschmacksempfinden als Erwachsene.
- Das „Mundgefühl“ ist wichtig.
- Kinder essen mit „allen Sinnen“.
- Kinder sind beim Essen oftmals sehr detailverliebt.
- Essen und Trinken sind Kindern häufig nicht wichtig.

TIPP

Weitere Informationen rund um die Ernährung von Kindern und Jugendlichen finden Sie hier:
https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/ernaehrung-von-kindern-und-jugendlichen

4 Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Ziele

- TN kennen den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.
- TN kennen die Checkliste zum DGE-Qualitätsstandard.
- TN können einen Speiseplan mithilfe der Checkliste Schulverpflegung der DGE bewerten.

Umsetzung

Einspielung des Films „Ernährung in Kita und Schule“:

https://www.youtube.com/watch?v=DVIPz9KuGuw

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN: Wer kennt bereits den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen? Sind Gerichte an Ihren Schulen nach dem DGE-Standard zertifiziert?

Input: Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Der DGE-Qualitätsstandard unterstützt die Verpflegungsverantwortlichen in den Schulen bei dem Angebot einer ausgewogenen Verpflegung. *(Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 2022)*

Abbildung 1: Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

TIPP

Weitere Informationen, FAQs und Medien zum DGE-Qualitätsstandard finden Sie hier:
https://www.schuleplusessen.de/startseite

Schwerpunkt des Inputs sind die Kriterien für die Häufigkeiten und Qualitäten der bereits aus dem Ernährungskreis bekannten Lebensmittelgruppen. Jede Lebensmittelgruppe wird einzeln besprochen. Auf die unterschiedlichen Anforderungen bei einer Mischkost oder einer ovo-lacto-vegetarischen Kost wird ebenfalls eingegangen. Die Übersicht der Lebensmittelgruppen und -häufigkeiten für das Mittagessen – bezogen auf fünf Verpflegungstage – wird in einer Präsentation gezeigt. (Vgl. DGE-Qualitätsstandard, S. 40/41: https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Im Anschluss wird die „Checkliste für die Verpflegung in Schulen“ vorgestellt.
https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Checklisten/Checkliste_Schulverpflegung.pdf

Die Checkliste gibt eine Übersicht über alle Kriterien dieses DGE-Qualitätsstandards. Die Kriterien sind entlang der einzelnen Kapitel des DGE-Qualitätsstandards aufgeführt. Dabei liegt der Schwerpunkt in dem Modul auf den Kriterien für die Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung. Die Checkliste kann bei Bedarf angepasst/gekürzt werden.

Input: Praktische Anwendung der Checkliste

Ein beispielhafter Wochenspeiseplan aus der Schulverpflegung wird den TN vorgestellt. Dieser Speiseplan sollte nicht „perfekt“ sein und auch Abweichungen von den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards aufweisen.

Die Teilnehmenden haben zunächst Zeit, sich den Speiseplan anzusehen. Anschließend erfolgt gemeinsam mit den TN eine Bewertung des Speiseplans anhand der Checkliste. Auch hier sollte der Umfang der Prüfung den Bedarfen der TN angepasst werden.

5 Abschluss

Ziel

- TN reflektieren den Workshop.

Umsetzung

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN (im Chat oder reihum): Was möchten Sie uns noch mitteilen?
Was nehmen Sie aus dem Workshop für Ihre Arbeit mit?

Modul 2: Was hat Schulverpflegung mit dem Klima zu tun?

Ziele Modul 2

Die Teilnehmenden (TN) besitzen ein Grundverständnis für eine nachhaltige Schulverpflegung.

Oberziele

- TN kennen die wesentlichen Aspekte des Nachhaltigkeitsbegriffs.
- TN wissen um die Komplexität des Nachhaltigkeitsbegriffs.
- TN kennen die Kriterien einer nachhaltigen Schulverpflegung.

Unterziele:

- TN kennen die Bedeutung des Nachhaltigkeitsbegriffs.
- TN kennen den Begriff „SDGs“.
- TN wissen um die Klimawirkung der Treibhausgase.
- TN kennen den Anteil der Ernährung an der Treibhausgasemission.
- TN kennen die Klimawirksamkeit unterschiedlicher Lebensmittel(LM)-Gruppen.
- TN können den Zusammenhang zwischen der Reduktion tierischer LM und einer nachhaltigeren Ernährung herstellen.
- TN kennen die unterschiedlichen vegetarischen Ernährungsformen.
- TN können Beispiele für vegetarische Gerichte in der Schulverpflegung geben.
- TN sind sensibilisiert für die Problematik der Lebensmittelverschwendung.
- TN haben Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in der Schulverpflegung entwickelt.
- TN kennen die „Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung“.

Ablaufplan

Dauer (in Min.)	Inhalte	Umsetzung	Ziel	Material/Durchführung Präsenz	Material/Durchführung online
5	Begrüßung	Gespräch	Ankommen		
5	Einführung	Spiel, Vorstellung	Kennenlernen der TN, Aktivierung		
15	Einführung Nachhaltigkeit	Input Gespräch	Hinführung zum Thema, Wissensvermittlung, Begriffsklärung	PowerPoint-Präsentation (PPP)	PPP
5	Ausstoß und Problematik von Treibhausgasen	Input	Wissensvermittlung	Film, Lautsprecher	Film
5	Bedeutung der Ernährung für die Entstehung von Treibhausgasemissionen	Input	Wissensvermittlung	PPP	PPP
10	Ordnen von Lebensmitteln nach Klimawirksamkeit	Kleingruppenarbeit	Aktivierung, Übertragung der Theorie in die Praxis	Lebensmittelabbildungen/-karten	PPP
5	klimaoptimiertes Gericht: Einsparpotenziale durch Fleischreduktion	Input	Übertragung der Theorie in die Praxis	PPP	PPP
10	Pause				
10	Klimaschutz durch vegetarische Ernährung	Input	Wissensvermittlung	PPP, Film, Lautsprecher	
5	Formen des Vegetarismus	Gespräch, Input	Wissensvermittlung	PPP	PPP
5	attraktive vegetarische Gerichte	Abfrage im Plenum	Reflexion	Pinnwand	Beispielspeiseplan auf PPP
10	Lebensmittelverschwendung	Input	Einstimmung	Film, Lautsprecher	Film
20	LM-Abfall in der eigenen Schule	Austausch in virtuellen Gruppenräumen und im Plenum	Reflexion der eigenen Schulverpflegung	Pinnwand	Padlet
5	Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung	Input	Wissensvermittlung	PPP	PPP
5	Abschluss				

Durchführung Modul 2

Unterlagen für die Teilnehmenden (Auch Online-Fortbildung)
Regeln der DGE in Leichter Sprache
Ernährungskreis
DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
Checkliste aus DGE-Qualitätsstandard

Weitere Materialien für einen Präsenz-Workshop
Pinnwand
Laptop/Beamer
Lautsprecher
Moderationskarten
Pinnnadeln
Stifte

1 Kennenlernen

Ziel

- TN lernen sich gegenseitig kennen.

Umsetzung

Austausch im Plenum: Das hat mit mir zu tun!

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Die TN sitzen / stehen im Kreis, in der Mitte liegen Gegenstände / Bilder. Die Moderation bittet die TN, sich einen der Gegenstände zu nehmen und kurz zu erzählen, was er mit ihnen zu tun hat, warum sie ihn ausgewählt haben.	Alle TN schalten ihre Kameras an. Moderation bittet die TN, einen Gegenstand auf ihrem Tisch / in ihrem Zimmer auszuwählen und kurz zu erzählen, was er mit ihnen zu tun hat, warum sie diesen gewählt haben.

2 Einführung Nachhaltigkeit

Ziele

- TN kennen die Bedeutung des Nachhaltigkeitsbegriffs.
- TN kennen den Begriff „SDGs“.

Umsetzung

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN: Haben Sie den Begriff „Nachhaltigkeit“ schon mal gehört?

In welchem Zusammenhang? Was verbinden Sie damit?

Input: Ursprung Nachhaltigkeit

Das Wort „nachhaltig“ trägt ursprünglich die Bedeutung von „lang anhaltend“ oder „dauerhaft“. „Nachhaltigkeit“ als Prinzip (englisch: sustainability) für die forstwirtschaftliche Ressourcennutzung wurde 1713 durch Hans Carl von Carlowitz geprägt. Holz war damals der wichtigste Rohstoff, der nicht nur zum Bauen gebraucht wurde, sondern auch Energieträger zum Kochen und Heizen war. Auch für viele vorindustrielle Produktionsprozesse und den Schiffbau war der Rohstoff unabdingbar.

So kam es, dass weite Flächen in Europa entwaldet wurden und verödeten. Deutschland war damals weit geringer bewaldet als heute. Auch der Bergbau war auf Holz angewiesen. Der Silberbergbau im Erzgebirge, seinerzeit das wirtschaftliche Rückgrat Sachsens, war in seiner Existenz bedroht. Dies war nicht etwa aus Mangel an Silbererz der Fall, sondern wegen der sich schnell verschärfenden Holzknappheit. Holz wurde für den Ausbau der Gruben (Traghölzer), den Abbau des Erzes (mittels Feuersetzen) und insbesondere für den Betrieb der Schmelzöfen mit Holzkohle benötigt.

Jahrhundertelang hatte man die umliegenden Wälder übernutzt, sodass die Umgebung der Bergstädte weitgehend kahl geschlagen war. Von Carlowitz erkannte das Problem und mahnte, bei der Rodung von Wäldern zu bedenken, wo ihre Nachkommen Holz hernehmen sollen. Demnach sollte nicht mehr Holz gefällt werden, als von selbst wieder nachwachsen kann. *(Aachener Stiftung Kathy Beys, 2015)*

Definition Nachhaltigkeit

1987, Brundtland-Bericht: Die heute weitläufig bekannteste Definition von Nachhaltigkeit: „Eine Entwicklung soll nicht nur die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigen, sondern auch sicherstellen, dass zukünftige Generationen ihre Bedürfnisse befriedigen können.“ *(United Nations, 1987)*

Dass die Menschheit heute nicht nachhaltig lebt, zeigt zum Beispiel der sogenannte **Erdüberlastungstag** (englisch: Earth Overshoot Day). An dem Tag hat die Menschheit alle natürlichen Ressourcen aufgebraucht, die die Erde innerhalb eines Jahres wiederherstellen und damit nachhaltig zur Verfügung stellen kann. Im Jahr 2022 fiel er auf den 28. Juli und war damit mehr als drei Wochen früher als 2020. Der deutsche Überlastungstag fiel auf den 4. Mai 2022. Der Overshoot Day eines Landes ist das Datum, auf das der Earth Overshoot Day fallen würde, wenn die gesamte Menschheit so konsumieren würde wie die Menschen in diesem Land.

Weitere Informationen siehe: https://www.overshootday.org

SDGs

Die internationale Staatengemeinschaft (UN) hat sich im Jahr 2015 mit der Agenda 2030 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (englisch: Sustainable Development Goals, SDGs) gesetzt, um globale Herausforderungen wie Klimawandel, Armut und Hunger zu bewältigen. Die Agenda ist ein Vertrag, der die globalen Ziele für eine nachhaltige Entwicklung beschreibt. Globale Ziele heißt, dass diese Ziele auf der ganzen Welt gelten. Nur so werden wir es schaffen, dass alle Menschen auch in Zukunft gut auf der Welt leben können. Wichtig: Diese Ziele richten sich an alle: die Regierungen weltweit, aber auch die Zivilgesellschaft, die Privatwirtschaft und die Wissenschaft, also auch an uns als Personen bei unserer Arbeit und in unserem Alltag. Das ist entscheidend, denn wir alle können und müssen einen Beitrag dazu leisten, dass wir unsere gesteckten Ziele erreichen.

Beispiel SDG 2: Ernährung weltweit sichern:

- ausreichend gutes Essen für alle Menschen
- für bessere, ausgewogene Ernährung sorgen
- ökologisch verträgliche Produktion der Nahrungsmittel

Abbildung 2: SDG 2

Beispiel SDG 12: Nachhaltig produzieren und konsumieren

- Förderung umwelt- und sozialverträglicher Produktions- und Konsummuster: Gibt es bei der Arbeit der Wirtschaftsbetriebe viel Müll oder Luftverschmutzung?
- Verringerung der Nahrungsmittelverschwendung

Abbildung 3: SDG 12

(Die Bundesregierung, 2022)

3 Treibhausgase

Ziele

- TN wissen um die Klimawirkung der Treibhausgase.
- TN kennen den Anteil der Ernährung an der Treibhausgasemission.
- TN kennen die Klimawirksamkeit unterschiedlicher LM-Gruppen.
- TN können den Zusammenhang zwischen der Reduktion tierischer LM und einer nachhaltigeren Ernährung herstellen.

Umsetzung

Einspielung des Films: Klimawandel & Klimafreundliches Schulessen

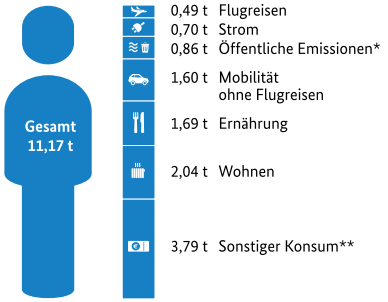
Was sind die sogenannten Treibhausgase, warum sind sie problematisch und wo kommen sie her?
https://www.youtube.com/watch?v=8YQHOYj9kCc

Der Begriff „Klimawandel“ bezeichnet langfristige Veränderungen der Temperaturen und Wettermuster. Diese Veränderungen können natürlichen Ursprungs sein und beispielsweise durch Schwankungen in der Sonnenaktivität entstehen. Doch seit dem 19. Jahrhundert ist der Klimawandel hauptsächlich auf menschliche Tätigkeiten zurückzuführen, allen voran die Verbrennung fossiler Brennstoffe wie Kohle, Erdöl und Erdgas. *(Vereinte Nationen, 2022)*

CO_2-Fußabdruck in Deutschland

Bei dem CO_2-Fußabdruck (carbon footprint) handelt es sich um die Menge an Treibhausgas-Emissionen, die ein Mensch in einer bestimmten Zeit verursacht. Die unterschiedlichen Treibhausgase, also CO_2/Methan, Lachgas, werden dabei vereinheitlicht und in CO_2-Äquivalenten angegeben. Diese CO_2-Bilanz zeigt auf, wie man im Durchschnitt dasteht: Bei einem großen Fußabdruck werden überdurchschnittlich viele Emissionen verursacht; ein kleiner Fußabdruck hingegen impliziert ein klimafreundliches Leben. *(Aachener Stiftung Kathy Beys, Lexikon der Nachhaltigkeit, 2015)*

Abbildung 50: **Durchschnittliche jährliche Treibhausgasbilanz pro Person in Deutschland in CO_2-Äquivalenten**



*Zum Beispiel Wasserver- und -entsorgung, Abfallbeseitigung

**Zum Beispiel Bekleidung, Haushaltsgeräte und Freizeitaktivitäten

Quelle: UBA (2021f)

Abbildung 4: Jährliche Treibhausgasbilanz pro Person (https://www.bmuv.de/fileadmin/Daten_BMU/Pools/Broschueren/klimaschutz_zahlen_2021_bf.pdf)

Abbildung 4 zeigt die durchschnittliche jährliche Treibhausgasbilanz pro Person in Deutschland. Angegeben wird die Menge der Treibhausgase in CO_2-Äquivalenten. Zu sehen ist, dass mit 1,69 t ein großer Teil aus dem Bereich Ernährung kommt. *(Bundesministerium für Umwelt, 2021)*

Mithilfe des CO_2-Schnellchecks des Umweltbundesamts (UBA) kann der eigene CO_2-Fußabdruck online berechnet werden: https://uba.co2-rechner.de/de_DE

Input: Ausstoß von Treibhausgasen durch die Ernährung

Ein Großteil der CO_2-Emissionen stammt aus dem Bereich Ernährung.

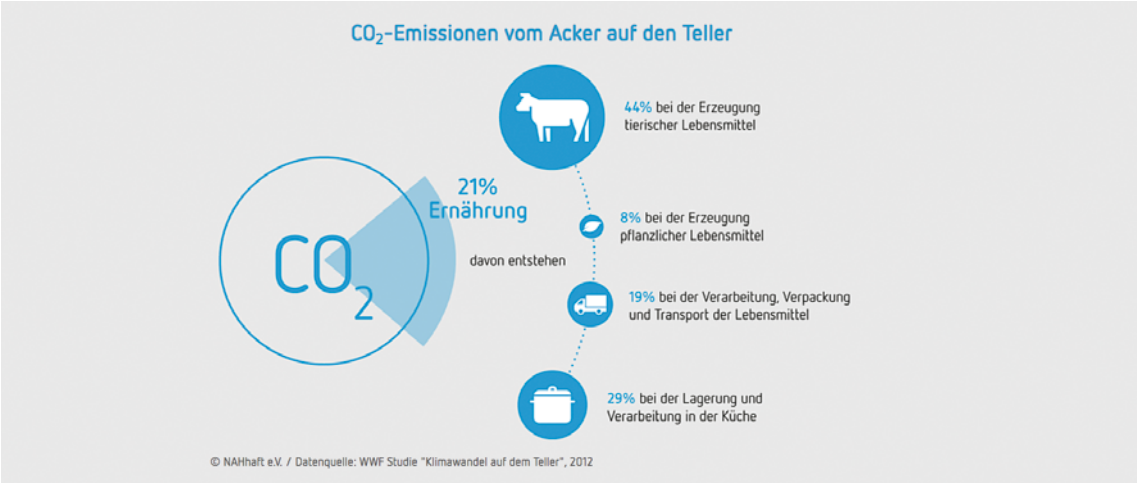


Abbildung 5: CO_2-Emissionen vom Acker auf den Teller (https://www.klimateller.de/essen-klima)

Dabei muss die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels betrachtet werden, also der Weg vom Acker bis zum Teller. 44 % dieser CO_2-Emissionen fallen bei der Erzeugung tierischer Lebensmittel an und nur rund 8 % durch die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel. 19 % fallen bei der Verarbeitung, Verpackung und dem Transport an. 29 % entstehen bei der Lagerung und der Verarbeitung in der Küche. *(WWF Deutschland, 2012)*

Gruppenarbeit: CO_2-Quiz

Auswirkungen von verschiedenen Lebensmitteln auf das Klima

Wie viele CO_2-Äquivalente entstehen pro Kilogramm Lebensmittel? (Unter CO_2-Äquivalenten werden alle Klimagase zusammengefasst wie z. B. CO_2 und Methan.)

Die folgende Aufstellung gibt Beispiele für Lebensmittel und deren CO_2-Äquivalente:

Lebensmittel (kg)	CO_2-Äquivalente (kg)
Rindfleisch	13,6
Hartkäse	6,6
Huhn	5,5
Schweinefleisch	4,6
Reis	3,1
Ei	3,0
Vollmilch	1,4
Brot	0,6
Gemüse (frisch)	0,3
Kartoffeln	0,2

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Die TN setzen sich in 3er-Gruppen zusammen und bekommen je ein Set der Lebensmittelabbildungen ausgeteilt und ordnen die Lebensmittel von viel nach wenig CO_2-Ausstoß. Im Anschluss stellt eine Gruppe ihre Lösung vor. Danach wird das Ergebnis auf der PPP gezeigt.	Auf der PPP sind verschiedene Lebensmittel aufgelistet. Aufgabe ist es, diese nach ihrem CO_2-Ausstoß zu ordnen. TN werden via Zoom-Umfrage nach LM mit dem höchsten/niedrigsten CO_2-Ausstoß gefragt. Anschließend Auflösung auf der PPP.

Input: Klimaoptimiertes Gericht als Beispiel für verbesserte Klimabilanz

Am Beispiel „Bolognese“ wird aufgezeigt, wie ein Menü durch Reduktion des Rindfleischanteils und Ersatz durch eine pflanzliche Alternative zu deutlich geringeren Treibhausgas-Emissionen führt. *(KEEKS, 2019)*

Beispiel 1 – Vegetarische Bolognese

45 kg Bolognese = 100 PORTIONEN mit:

A: 5 kg Rinderhack

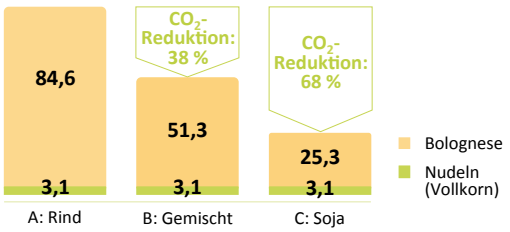
C: 2 kg Sojagranulat*

4 kg Paprika
10 kg Tomaten (passiert)
7 kg Nudeln (gek. ca. 20 kg)
0,5 kg Zwiebeln
0,3 l Öl, Salz, Pfeffer, Gewürze

Einsparpotential: 59,5 kg CO_2-Äquivalente

Einsparpotentiale pro 100 Portionen

FÜR 100 PORTIONEN BOLOGNESE



CO_2-Äquivalente = Maßzahl für das Treibhauspotenzial des untersuchten Systems.

Abbildung 6: Beispiele für Einsparpotenziale bei Fleisch, (https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4821/mod_page/content/3/KEEKs%20Poster_hohe%20Aufl%C3%B6sung/KEEKS_Poster_04_Beispiele_f%C3%BCr_Einsparpotentiale_190430_FINAL.pdf)

Wird der Anteil des Rinderhacks in der Bolognese um 50 % reduziert und durch Sojagranulat ersetzt, so reduziert sich der Anteil der CO_2-Äquivalente um 38 %. Wird das Rinderhack komplett durch Sojagranulat ersetzt, wird eine CO_2-Reduktion von 68 % erreicht.

TIPP

Informationen zum Klimaschutz in Schulküchen und zur Optimierung von Gerichten finden sich im „KEEKS-Leitfaden für die klimaschonende Schulküche“: https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4807/mod_resource/content/3/Leitfaden_KEEKS_190429_www.pdf

4 Beispiele zur Umsetzung einer nachhaltigeren Schulverpflegung

Ziele

- TN kennen die unterschiedlichen vegetarischen Ernährungsformen.
- TN können Beispiele für vegetarische Gerichte in der Schulverpflegung geben.
- TN sind sensibilisiert für die Problematik der Lebensmittelverschwendung.
- TN haben Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in der Schulverpflegung entwickelt.
- TN kennen die „Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung".

4.1 Vegetarische Ernährung

Umsetzung

Einspielung des Films „Klimaschutz auf dem Teller":
https://aktion-pflanzenpower.de/aktiv-werden/e-learning/klimaschutz-auf-dem-teller-video-und-aufgaben

Input: Formen des Vegetarismus

Die Tabelle gibt einen Überblick über die verschiedenen Formen des Vegetarismus. Sie führt auf, welche Lebensmittelgruppen gegessen werden und welche nicht.

Bezeichnung	Lebensmittel, die gegessen werden	Lebensmittel, die gemieden werden
Pesco-Vegetarier:innen	pflanzliche Lebensmittel, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte	Fleisch sowie alle daraus gewonnenen Produkte
Ovo-Lacto-Vegetarier:innen	pflanzliche Lebensmittel, Eier, Milch und Milchprodukte	Fleisch, Fisch (einschließlich anderer aquatischer Tiere) sowie alle daraus gewonnenen Produkte
Lacto-Vegetarier:innen	pflanzliche Lebensmittel, Milch und Milchprodukte	Fleisch, Fisch (einschließlich anderer aquatischer Tiere), Eier sowie alle daraus gewonnenen Produkte
Veganer:innen	pflanzliche Lebensmittel	alle tierischen Lebensmittel, auch Honig

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN: Welche vegetarischen Gerichte kennen Sie? Was sind beliebte vegetarische/pflanzliche Gerichte der Schüler:innen? (Online: Fragen werden zusätzlich in den Chat geschrieben.)

Mögliche Beispiele für vegetarische Gerichte in der Schulverpflegung: Spaghetti Napoli, Nudeln mit Käsesoße, Pizza Margherita, Pommes, Pfannkuchen, Milchreis …

4.2 Lebensmittelverschwendung

Umsetzung

Input: Was haben Lebensmittelreste und Lebensmittelabfälle mit Nachhaltigkeit zu tun?

Jedes Lebensmittel, das weggeworfen wird, hat während seiner Herstellung Energie, Rohstoffe und Wasser verbraucht, Landfläche zur Erzeugung belegt und Klimagase verursacht. Wird das Lebensmittel nun nicht gegessen, sondern vernichtet, wurden die gesamten Ressourcen unnötig verbraucht. Außerdem ist diese Verschwendung von Lebensmitteln aus sozialen und ethischen Gründen nicht zu verantworten.

Wir alle haben daher den Auftrag, das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden, zu Hause und auch in der Schulverpflegung.

Einspielung des Films: „Welche Ressourcen verbraucht unser Essen?“

https://www.zugutfuerdietonne.de/blog/archiv/video-welche-ressourcen-verbraucht-unser-essen

Input: Wo entstehen Lebensmittelabfälle?

Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette. Abbildung 7 zeigt, dass rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland jedes Jahr entlang der Lebensmittelversorgungskette als Abfall entsorgt werden. Die Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung, zu der auch die Schulverpflegung zählt, sind für 17 % dieser Abfälle verantwortlich.
(Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2022)

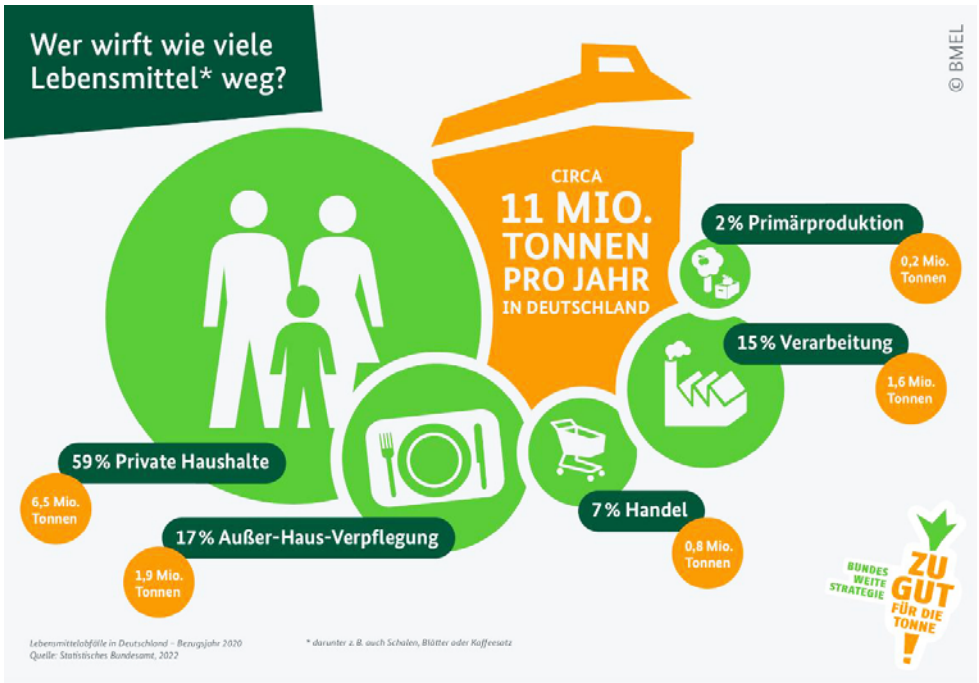


Abbildung 7: Wer wirft wie viel weg? (https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html)

Gruppenarbeit: TN beschreiben ihre eigenen Erfahrungen mit Lebensmittelabfällen in der Schulmensa

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Die TN tauschen sich in 3er-Gruppen zu folgenden Fragen aus (10 Min.) und schreiben die Antworten auf die entsprechend farbigen Karten: ▶ Welche Lebensmittel werden häufig in der Mensa weggeworfen? (gelb) ▶ Wo entstehen in Ihrer Mensa Abfälle? (blau) ▶ Warum entstehen diese Abfälle? (rot) ▶ Welche davon können vermieden werden? (grün) Anschließend pinnen alle Gruppen ihre Karten an eine Stellwand. Die Moderation fasst die Ergebnisse zusammen.	Die TN tauschen sich in 3er-Gruppen zu folgenden Fragen aus (10 Min.): ▶ Wo entstehen in Ihrer Mensa Abfälle? ▶ Warum entstehen diese Abfälle? ▶ Welche Lebensmittel werden häufig in der Mensa weggeworfen? Im Plenum werden die Antworten zusammengetragen und von der Moderation auf einem Padlet zusammengefasst.

In der Schulverpflegung können entlang des gesamten Prozesses Lebensmittelabfälle entstehen. Es werden Lagerreste, Zubereitungsreste, Reste durch Überproduktion, Tellerreste und Büfettreste unterschieden. Laut Untersuchungen entstehen in der Schulverpflegung täglich pro Mittagessen rund 117 Gramm vermeidbare Lebensmittelabfälle. Das entspricht jährlich rund 20 Kilogramm pro Schüler:in *(Waskow & Blumenthal, Fallstudie: Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagsschulen – Working Paper I, 2016)*. Damit landet durchschnittlich ein Viertel der gekochten Speisen in der Tonne. 50 % der Abfälle sind laut Untersuchungen jedoch vermeidbar. *(Waskow & Blumenthal, 2018)*

Die Gründe für Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung sind laut Studien des Forschungsprojektes „REFOWAS“ Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen sehr unterschiedlich:

- Bestellsysteme werden nicht verbindlich gehandhabt.
- Ungewissheit über Zahl der Essensteilnehmer:innen: Abweichung zwischen geplanten und tatsächlichen Gästen.
- Keine oder unzureichende Feedbacksysteme zu fehlenden Schüler:innen.
- Kommunikationsdefizit zwischen Schule und Küche bzw. Caterer.
- Wenig am Bedarf orientierte Kalkulation der Speisenmengen.
- Teilweise mangelndes Wissen und fehlende Motivation des Küchen- und Ausgabepersonals.
- Teilweise werden nicht kindgerechte und jugendaffine Speisen angeboten.
- Fehlende Rückmeldung aus der Spülküche zu den entstehenden Ausgabe- und Tellerresten.

TIPP

Weitere Informationen zu einer abfallarmen Schulverpflegung im Rahmen des Forschungsprojekts „REFOWAS“ finden Sie hier: https://www.refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung

Austausch im Plenum:

Frage an die TN: Was können wir tun, damit weniger Lebensmittelreste anfallen?
Sammeln der Antworten an Pinnwand / auf einem Padlet durch Moderation.

Mögliche Ideen:

Wünsche der Schüler:innen an der Ausgabe berücksichtigen
– bessere Speiseplanung
– Kommunikation mit den Schüler:innen zum Thema Abfallvermeidung

Input: Vorstellung der Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg hat Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Schulverpflegung zusammengestellt. Acht Empfehlungen, ergänzt um Praxistipps, Hintergrundinformationen und ggf. wichtige Anmerkungen, zeigen Möglichkeiten und Ideen zur Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung auf:

1. Mehr pflanzliche Lebensmittel essen

Der bedeutsamste Schritt in Richtung einer nachhaltigen Schulverpflegung ist die Erhöhung des Anteils an vegetarischen Komponenten. Die Herstellung von pflanzlichen Nahrungsmitteln ist im Vergleich zur Herstellung tierischer Produkte deutlich ressourcenschonender. Ein vermehrter Einsatz pflanzlicher Produkte hat daher einen sehr großen Effekt im Rahmen einer nachhaltigen Verpflegung.

2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel häufiger einsetzen

Ökologisch erzeugte Lebensmittel weisen mehrheitlich eine bessere Ökobilanz auf als konventionell erzeugte Lebensmittel. Man erkennt diese Produkte an der gleichsinnigen Bezeichnung „bio(-logisch)“ oder „öko(-logisch)“. Ökologische Bewirtschaftungsmethoden belasten weniger das Wasser, den Boden und die Luft sowie die Pflanzen- und Tierwelt.

3. Regional und saisonal ist erste Wahl

Die Verwendung von Obst und Gemüse der Saison schont die Ressourcen, indem beispielsweise beheizte Gewächshäuser, die viel Energie benötigen, beim Anbau ausgeschlossen werden. Zudem zeichnen sich Produkte der Saison meist durch Frische und besonderen Geschmack aus. Ein Blick auf den Saisonkalender zeigt, welche heimischen Obst- und Gemüsesorten wann verfügbar sind. https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf

4. Möglichst häufig frische und gering verarbeitete Produkte einsetzen

Frische, unverarbeitete Produkte belasten weniger die Umwelt, da weniger Verarbeitungsschritte notwendig sind als bei stark verarbeiteten Lebensmitteln. Zudem enthalten frische Produkte in der Regel deutlich weniger Fett, Zucker und Salz alsConvenience-Produkte und sind damit besser für die Gesundheit. Und sie enthaltenüberwiegend mehr Nährstoffe als stark verarbeitete Lebensmittel.

5. Fairness ist angesagt
„Fair“ soll nicht nur im ökonomischen Sinn (faire Preise) verstanden werden, sondern auch als „gerecht“ in Form von Verantwortung und Fairness im sozialethischen Sinne. So soll ein weltweiter Beitrag zu mehr Gerechtigkeit geleistet werden.

6. Restlos gut
Weniger Lebensmittelreste schonen Ressourcen und senken die CO_2-Emissionen. Das entlastet die Umwelt und schützt das Klima. Durch eine abfallarme und nachhaltige Schulverpflegung kann daher ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden.

7. Ressourcen schonen – ein Gewinn für alle
Untersuchungen zeigen, dass der Stromverbrauch in Schulküchen stark vom Nutzungsverhalten und der eingesetzten Technik abhängig ist. Die Tiefkühlung wurde als einer der größten Energieverbraucher im KEEKS-Projekt identifiziert. Daher sollte z. B. angestrebt werden, alte Geräte mit einem hohen Stromverbrauch gegen neue und energieeffizientere Geräte auszutauschen.

8. Verpackungen – weniger ist mehr
In Deutschland fallen jährlich ca. 19 Mio. Tonnen (2017) Verpackungsmüll an, das entspricht 226,5 Kilogramm pro Person. Verpackungen von Lebensmitteln tragen zu einem erheblichen Teil zum Abfallaufkommen bei.

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg, 2021)

TIPP
Weitere Informationen zur Gestaltung einer nachhaltigen Schulverpflegung finden Sie auch hier: https://www.dgevesch-mv.de/fileadmin/user_upload/downloads/Praxiswissen_Vernetzungsstellen_Schulverpflegung/Schulverpflegung_nachhaltiger_gestalten_Web.pdf

5 Abschluss

Ziel

- TN reflektieren den Workshop.

Umsetzung

Austausch im Plenum:
Fragen an die TN (im Chat oder reihum): Was möchten Sie uns noch mitteilen? Was nehmen Sie aus dem Workshop für Ihre Arbeit mit?

Modul 3: Kommunikation und Rollenverständnis

Ziele Modul 3

Die Teilnehmenden (TN) erkennen den Einfluss ihres Verhaltens auf die Akzeptanz der Schulverpflegung durch die Schüler:innen.

Oberziele:

- TN erkennen die Bedeutung ihrer eigenen Rolle.
- TN sind für spezifische Bedürfnisse von Schüler:innen bei der Mittagsverpflegung sensibilisiert.
- TN können Aspekte der informellen Ernährungsbildung in ihren Arbeitsalltag integrieren.

Unterziele:

- TN erleben sich der Mensa zugehörig.
- TN reflektieren ihre eigene Rolle und die Rolle der Schüler:innen in der Mensa.
- TN erkennen die Schüler:innen als Gäste in der Mensa.
- TN lernen den Unterschied zwischen verbaler und nonverbaler Kommunikation kennen.
- TN lernen Beispiele für Missverständnisse in der Kommunikation kennen.
- TN lernen den Begriff „Ernährungsbildung“ kennen.
- TN lernen, wie sie selbst Teil der informellen Ernährungsbildung in der Schulmensa sein können.

Ablaufplan

Dauer (in Min.)	Inhalte	Methode	Ziel	Material/Durchführung Präsenz	Material/Durchführung online
5	Begrüßung		Ankommen		
5	Einführung		Kennenlernen/TN Aktivierung		
10	Hinführung zum Thema	Austausch in Klein-gruppen	Einstimmung	PowerPoint-Präsentation (PPP)	PPP
10	Rollenbegriff	Input	Begriffsklärung	PPP	PPP
10	Reflexion der eigenen Rolle	Austausch im Plenum	TN erkennen die Bedeutung ihrer Rolle in der SV	Moderationskarten, Pinnwand	Padlet
10	Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler (SuS)	Austausch im Plenum	TN können sich in die SuS hineinver-setzen	PPP	Padlet, PPP
10	Die SuS als Gäste in der Mensa	Input und Austausch in Klein-gruppen	Erkennen der Gast-rolle der SuS	PPP	PPP
10	Pause				
10	Grundlagen der Kommunikation	Input	TN lernen den Unterschied zwischen verbaler und nonverbaler Kommunikation kennen	PPP	PPP
10	Kommunika-tion im Arbeits-kontext	Erfahrungs-austausch	TN erzählen von Ihren Alltags-erfahrungen	PPP	Padlet
15	Kommunika-tion und Ernäh-rungsbildung	Input	TN lernen die Anforderungen an die fachliche Kommunikation kennen	PPP	PPP
10	praktische Umsetzung informeller Ernährungs-bildung	Input und Austausch	TN lernen einen besseren Umgang mit schwierigen Situationen im Alltag kennen	PPP	PPP
5	Abschluss				

Durchführung Modul 3

Materialien für einen Präsenz-Workshop
kleiner weicher Ball
Pinnwand/Flipchart
Laptop/Beamer
Moderationskarten
Pinnnadeln
Stifte

1 Kennenlernen

Ziel

- TN lernen sich kennen.

Umsetzung

Austausch im Plenum:

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Alle TN stehen/sitzen im Kreis. Die Moderation hat einen kleinen Ball in der Hand, wirft ihn einem:einer TN zu und fragt: Was würden Sie für uns kochen? Warum dieses Gericht? TN beantwortet die Frage und wirft einem:einer anderen TN den Ball mit der gleichen Frage zu.	Alle TN schalten zunächst ihre Kameras an. Die Moderation fragt einen:eine TN: Was würden Sie für uns kochen? Warum dieses Gericht? TN beantwortet die Frage und gibt einen Gegenstand virtuell an eine:n andere:n TN weiter.

2 Hinführung zum Thema

Ziel

- TN erleben sich der Mensa zugehörig.

Umsetzung

Austausch in Kleingruppen:

Frage an die TN: Wenn Sie an Ihre Arbeit denken: Was war ein tolles Erlebnis mit Schüler:innen in der Mensa? Warum arbeiten Sie gerne in einer Schulmensa?

Gruppenergebnisse werden im Plenum vorgestellt.

3 Rollenverständnis/Wirkung

Ziel

- TN reflektieren ihre eigene Rolle und die Rolle der Schüler:innen in der Mensa.

Umsetzung

Input: Erklärung des Begriffs „Rolle“

Jede Person, die in einer Gesellschaft lebt, gehört zu vielen verschiedenen sozialen Gruppen (Familie, Lerngruppe, freundliche Gesellschaft usw.). In jeder dieser Gruppen nimmt sie eine bestimmte Position ein, hat einen bestimmten Status und bestimmte Anforderungen werden an sie gestellt.

Die verschiedenen Rollen, die wir einnehmen, spielen wir automatisch und springen schnell von der einen Rolle in die andere. So haben wir zum Beispiel in der Familie oft eine sehr feste Rolle, die sich im Verlauf ausgeprägt hat und die sich über Jahre hinweg meist wenig ändert. Im beruflichen Umfeld sind unsere Rollen an unsere Funktion und Position geknüpft. Und wichtig, andere Menschen haben auch bestimmte Vorstellungen und Erwartungen daran, wie wir unsere Rollen ausfüllen.

Beispiel Anna: 43 Jahre alt / alleinerziehende Mutter / Partnerin / Tochter / Schwester / Freundin / Nachbarin / Yogakurs-Teilnehmerin / Mitarbeiterin in einem Unternehmen

Austausch im Plenum: Reflexion der eigenen Rolle

Folgende Frage wird im Plenum diskutiert: „Was, glauben Sie, erwarten die Schüler:innen von Ihnen?“ Die Moderation schreibt die Antworten auf Moderationskarten an eine Stellwand (Präsenz) oder in ein Padlet (online).

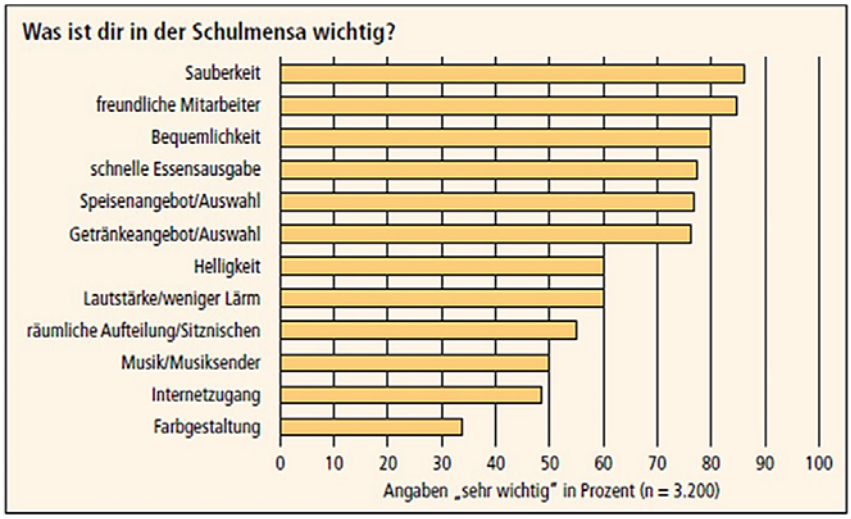


Abbildung 8: Akzeptanzfaktoren der Schulmensa *(Jansen, Schreiner-Koscielny, Eilenberger, & Koscielny, 2012)*

Abbildung 8 zeigt die Ergebnisse einer Umfrage unter 3.200 Schüler:innen. Sie wurden gefragt, was ihnen in der Schulmensa wichtig ist. „Sauberkeit“ und „freundliche Mitarbeitende“ sind den Schüler:innen am wichtigsten, gefolgt von Bequemlichkeit und einer schnellen Essensausgabe. Weniger wichtig sind den Ergebnissen zufolge das Vorhandensein eines Internetzugangs sowie die Farbgestaltung der Mensa. *(Jansen, Schreiner-Koscielny, Eilenberger, & Koscielny, 2012)*

Das Ausgabepersonal an meiner Schule …

Abbildung 9: Beurteilung des Ausgabepersonals an Stuttgarter Ganztagsschulen (https://www.stuttgart.de/medien/ibs/broschuere-schulessen-barrierefrei2.pdf)

In einer weiteren Untersuchung und Analyse zur Essensversorgung an Stuttgarter Schulen wurden 3.891 Schüler:innen von 72 Ganztagsschulen befragt. Die Schüler:innen wurden u. a. dazu aufgefordert, ihr Ausgabepersonal nach verschiedenen Kriterien zu beurteilen (siehe Abbildung). Die Ergebnisse zeigen, dass etwa die Hälfte der Befragten das Ausgabepersonal als sauber und hilfsbereit beurteilt. Jedoch geht nach Angaben der Kinder das Ausgabepersonal zu wenig auf Wünsche ein. *(Landeshauptstadt Stuttgart, 2021)*

Input: Rolle der Ausgabekräfte

Die Mitarbeitenden sind die personifizierte Schnittstelle zwischen Mensa und Schülerschaft und repräsentieren Inhalt, Image und Identität des Verpflegungskonzeptes sowie des verantwortlichen Betreibers.

Die Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot korreliert mit der wahrgenommenen Kontaktqualität. Ein gepflegtes Erscheinungsbild und eine hygienische Arbeitsweise sind dabei aus Schüler:innensicht Kernanforderungen, die ein:e Mensamitarbeiter:in erfüllen muss. Gleichfalls von großer Bedeutung sind Freundlichkeit, aber auch ein schneller und effizienter Service.

Meinungsboxen etc. ersetzen nicht die Möglichkeiten motivierten Personals, im direkten informellen Austausch mit den Schüler:innen Informationen einzuholen, Kritik oder Wünsche aufzunehmen und unmittelbar darauf zu reagieren: Hier entsteht Kundenbindung! *(Jansen et al., 2012)*

Fazit:
Ausgabe- und Küchenkräfte haben in ihrer Rolle Einfluss auf das Gelingen von Schulverpflegung. Was sie wie tun und sagen, ihr Verhalten, hat Auswirkungen darauf, wie wohl die Schüler:innen sich fühlen, und damit auch, wie gerne sie in die Mensa kommen und wie lecker sie das Essen finden. Man nennt das „Akzeptanz“.

Oft entscheiden scheinbar flüchtige Gesten oder ein Lächeln zum richtigen Zeitpunkt darüber, ob ein Gefühl des familiären Willkommenseins entsteht.

Austausch im Plenum:

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Den TN wird zunächst folgende Frage gestellt: Stellen Sie sich vor, Sie gehen in ein Restaurant. Was ist Ihnen wichtig? Wann fühlen Sie sich wohl? Die TN geben ihre Antworten im Plenum. Die Moderation sammelt die Antworten an einer Flipchart.	Den TN wird zunächst folgende Frage gestellt: Stellen Sie sich vor, Sie gehen in ein Restaurant. Was ist Ihnen wichtig? Wann fühlen Sie sich wohl? Die TN geben ihre Antworten im Plenum. Die Moderation sammelt die Antworten in einem Padlet.
Im Anschluss wird eine Fragen zum Wohlbefinden der Schüler:innen gestellt: Was, glauben Sie, brauchen die Schüler:innen in Ihrer Schule, um sich in der Mensa und beim Essen wohlzufühlen?	Im Anschluss wird eine Frage zum Wohlbefinden der Schüler:innen gestellt: Was, glauben Sie, brauchen die Schüler:innen in Ihrer Schule, um sich in der Mensa und beim Essen wohlzufühlen?
Die TN geben ihre Antworten im Plenum. Die Moderation sammelt die Antworten an einer Flipchart.	Die TN geben ihre Antworten im Plenum. Die Moderation sammelt die Antworten in einem Padlet.

4 Schüler:innen als Gäste in der Mensa

Ziel

- TN erkennen die Schüler:innen als Gäste in der Mensa.

Umsetzung

Input: Erklärung des Begriffs „Rolle“

Die Schulverpflegung wird gemacht für die Schüler:innen, sie sind damit die Gäste, die versorgt werden. Im Rahmen der Schulverpflegung übernimmt der Caterer mit seinen Mitarbeitenden die Rolle von Gastgeber:innen. Sie betrachten die Schüler:innen als ihre Gäste und ermöglichen es diesen, sich als Gast zu fühlen.

Gastgeber:innen orientieren sich an den Bedürfnissen und Wünschen der Gäste, indem sie den Genusswert der Speisen, die Service- und Aufenthaltsqualität in der Mensa sowie Erholung beim Mittagessen gewährleisten. Dies kann beispielsweise dadurch geschehen, dass die Schüler:innen Wahlmöglichkeiten bei Gerichten oder Komponenten bekommen und auf ihre Wünsche eingegangen wird (Soße nicht über dem Essen, nur wenig Brokkoli etc.). Gast-Orientierung zeigt sich auch darin, dass dafür gesorgt wird, dass das Servicepersonal die Gäste freundlich und wertschätzend behandelt.

Gruppenarbeit: Die Rolle der Schüler:innen

Die TN werden mit der Aussage konfrontiert: „Schüler:innen sind Gäste in der Mensa."

Präsenz-Workshop	Online-Workshop
Mit dem:der Sitznachbar:in werden folgende Fragen diskutiert: ▶ Inwieweit stimmen Sie dieser Aussage zu? Warum? Warum nicht? ▶ Was tragen Sie dazu bei, dass sich die Schüler:innen als Gäste fühlen können? ➜ Sammeln einzelner Antworten im Plenum	In virtuellen Gruppenräumen (4er-Gruppen) werden jeweils 10 Min. folgende Fragen diskutiert: ▶ Inwieweit stimmen Sie dieser Aussage zu? Warum? Warum nicht? ▶ Wie können Sie zu einer gastlichen Atmosphäre in der Mensa beitragen? ➜ Sammeln einzelner Antworten im Plenum

5 Kommunikation

Ziele

- TN lernen den Unterschied zwischen verbaler und nonverbaler Kommunikation kennen.
- TN lernen Beispiele für Missverständnisse in der Kommunikation kennen.

Umsetzung

Input: Kommunikation

Kommunikation ist, wenn Informationen ausgetauscht werden. Informationen gehen von einer/einem Absender:in an eine/einen Empfänger:in. Kommunikation funktioniert mit vielen Sachen. Zum Beispiel, wenn zwei Menschen miteinander sprechen. *(Hep Hep Hurra e. V. , 2022)*

Wenn wir kommunizieren, schicken wir als Sprecher:in immer eine Nachricht an den:die Zuhörer:in. Dabei ist es egal, ob wir miteinander reden, mit dem Kopf nicken oder nur unser Gegenüber anschauen. Dabei übermitteln wir immer vier Informationen: über die Sache selbst, über uns als Sprecher:in, über unsere Beziehung zum:zur Hörer:in und über die Reaktion, die wir uns von dem:der Hörer:in wünschen.

Es wird zwischen verbaler und nonverbaler Kommunikation unterschieden.

Verbale Kommunikation: Die verbale Kommunikation ist der mündliche oder schriftliche Austausch zwischen Menschen und besteht aus Sprache und Tönen. Dabei findet ein Austausch zwischen der/dem Empfänger:in und der/dem Sender:in statt.

Nonverbale Kommunikation: Menschen kommunizieren auch ohne Worte. Das heißt, wenn sich zwei Menschen schweigend ansehen und kein Wort sagen, kommunizieren sie trotzdem. Die meiste Kommunikation findet nonverbal statt, durch Gestik, Mimik oder unsere Körperhaltung. Deshalb ist es sinnvoll, sich anzuschauen, was diese Form der Kommunikation bedeutet und wie das Verhalten von der anderen Person interpretiert wird.

Input: Missverständnisse in der Kommunikation

In der verbalen und nonverbalen Kommunikation kann es zu vielerlei Missverständnissen kommen. Kompliziert kann es werden, wenn unser Gegenüber die vier Seiten der Information anders interpretiert als wir, denn dann wird er die Nachricht anders verstehen, als wir sie gemeint haben. Wenn die Kommunikation zwischen Menschen schiefläuft, können leicht Konflikte entstehen. Manchmal stimmt zum Beispiel unsere nonverbale Kommunikation nicht mit der verbalen Kommunikation überein, das bedeutet, wir sind nicht kohärent (also gleich in Mimik und verbalem Ausdruck). Oder unser „Blick“ wird missinterpretiert (dekodiert) vom:von der Empfänger:in (unserem Gegenüber).

Beispiel „Grüne Soße“:

Abbildung 10: Beispiel für die Kommunikation von Sender und Empfänger *(Schulz von Thun, 1981)*

Sprechblase wird ganz neutral vorgelesen: „Was ist das Grüne in der Soße?“ TN werden gefragt, was wohl die zweite Person antwortet.

Im Anschluss wird die Sprechblase in ablehnendem Ton vorgelesen und die Antwort der zweiten Person gezeigt. Die Person antwortet: „Mein Gott, wenn es dir hier nicht schmeckt, kannst du ja woanders essen gehen.“

Abbildung 11: Beispiel für die Kommunikation von Sender und Empfänger *(Schulz von Thun, 1981)*

Dieses Beispiel zeigt, dass ein Satz durch unterschiedliche Sprache, Mimik und Beziehungsverhältnisse jeweils anders beim Empfänger / bei der Empfängerin ankommt. *(Schulz von Thun, 1981)*

Austausch im Plenum: Erfahrungen im Arbeitsalltag

Fragen an die TN: Wo findet Kommunikation mit den Schüler:innen in der Mensa statt?
Wann und bei welchen Anlässen reden Sie mit den Schüler:innen?
Welche Erfahrungen haben Sie in Gesprächen mit den Schüler:innen gemacht?
Wo läuft es gut? Wo gibt es Schwierigkeiten?

Antworten werden auf einer Stellwand / einem Padlet von der Moderation gesammelt.

6 Ernährungsbildung

Ziele

- TN lernen den Begriff „Ernährungsbildung“ kennen.
- TN erfahren, wie sie selbst Teil der Ernährungsbildung in der Schulmensa sein können.

Umsetzung

Input: Ernährungsbildung

Die Ernährungsbildung soll Kinder und Jugendliche zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken befähigen. Dazu gehört es ebenfalls, die sensorischen Unterschiede einzelner Lebensmittel zu erkennen und das Gefühl von Hunger und Sättigung wahrzunehmen. Auch auf der sozialen Ebene sollen die Kinder und Jugendlichen erfahren, wie sie sich beim Essen verhalten sollten und welche Tischsitten es gibt. Über das Thema Hygiene und Sicherheit, z. B. bei der Zubereitung von Lebensmitteln, sollen die Kinder im Rahmen der Ernährungsbildung Kenntnisse erlernen. Weitere Informationen siehe: https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/rahmenbedingungen/ernaehrungsbildung

Input: Ernährungsbildung in der Schulmensa

Mittagessen in der Schule ist ein wichtiger Ort und Anlass für Ernährungsbildung. Neben den pädagogischen Fachkräften sind auch die Mitarbeitenden des Caterers ein wichtiger Teil davon.

Der Kontakt zu den Schüler:innen an der Ausgabe kann auch Teil der informellen Ernährungsbildung sein. Es handelt sich um zufällig stattfindende Gespräche, in denen sie die Möglichkeit haben, den Schüler:innen Aspekte zum Thema gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit nahezubringen sowie Kritik/Wünsche einzuholen und darauf zu reagieren. Hier besteht ganz praktisch die Chance, auf die Schüler:innen einzuwirken und diese bei einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Speisenauswahl zu unterstützen. So können die Schüler:innen bei der Entwicklung von Kompetenzen für eine bedarfsgerechte Ernährung unterstützt werden. Auch bei der Gestaltung von „Esskultur", wie Tischsitten, oder dem Kennenlernen von regionalen Spezialitäten etc. können die Mitarbeitenden Hilfestellung leisten.

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN: Haben Sie bereits Erfahrungen mit Ernährungsbildung in der Mensa gemacht? Welche Situation fällt Ihnen dazu ein?

Antworten werden auf Moderationskarten gesammelt und an eine Stellwand gepinnt (Präsenz) oder mittels Zoom abgefragt.

Input: Anforderungen fachliche Kommunikation

Selbstverständlich muss nicht jede:r Mitarbeitende zu allen Fragen rund um die Ernährungsbildung Auskunft geben können. Die Mindestanforderungen an die Mitarbeitenden des Caterers in der fachlichen Kommunikation mit den Schüler:innen sind jedoch folgende:

Sie sollten …

- Auskunft geben können zu den angebotenen Speisen,
- die einzelnen Komponenten kennen,
- auf die gesundheitsfördernde und nachhaltige Wahl hinweisen können,
- Auskunft geben können zu Allergenen in den Speisen etc.

Input: Umsetzungsbeispiele informeller Ernährungsbildung im Schulalltag

1. Was würden Sie tun?
– Schüler:in an der Ausgabe möchte kein Gemüse:

Mögliche Lösung: eine kleine Probierportion anbieten.

Tipp: Zwang kann den Genuss verderben und Gegenwehr provozieren. Bitte verwenden Sie in der Kommunikation mit den Schüler:innen nicht das Wort „gesund“.

2. Was würden Sie tun?
– Schüler:in möchte Fleisch, allerdings gibt es an diesem Tag ausschließlich vegetarische Gerichte.

Mögliche Lösung: Erklären, dass es nicht jeden Tag Fleisch geben kann. Darauf hinweisen, dass es in allen Schulen nur noch 1x pro Woche Fleisch geben soll (DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen). Erklären, dass durch tierische Produkte viele Treibhausgase entstehen, die schlecht für unser Klima sind.

Fazit: Das Verhalten der Mitarbeitenden hat Einfluss auf die Schüler:innen. Sie können auch Vermittler:innen von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten sein.

TN äußern sich zu den beiden Beispielen und bringen ihre eigenen Erfahrungen ein.

7 Abschluss

Ziel

- Die TN reflektieren den Workshop.

Umsetzung

Austausch im Plenum:

Fragen an die TN (im Chat oder reihum): Was möchten Sie uns noch mitteilen?
Was nehmen Sie aus dem Workshop für Ihre Arbeit mit?

Literaturverzeichnis und Links

Aachener Stiftung Kathy Beys. (2015). *Lexikon der Nachhaltigkeit.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/co2_fussabdruck_1568.htm

Aachener Stiftung Kathy Beys. (2015). *Lexikon der Nachhaltigkeit.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/begriffsentwicklung_1729.htm

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2022). *Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-verschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html

Bundesministerium für Umwelt, N. u. (2021). *Klimaschutz in Zahlen.* Berlin.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung. (14. 07 2022). *DGE-Ernährungskreis – Beispiel für eine vollwertige Lebensmittelauswahl.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/ernaehrungskreis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung. (2022). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.*

Deutsche Gesellschaft für Ernährung. (14. 07 2022). *Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge

Die Bundesregierung. (09. 08 2022). *Nachhaltigkeitsziele verständlich erklärt.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/nachhaltigkeitsziele-verstaendlich-erklaert-232174

Hep Hep Hurra e. V. (2022). *Hurraki – Wörterbuch für Leichte Sprache.*

Jansen et al. (2012). Erfolgsfaktor Mitarbeiter: Vertrauensangebot in der Schulmensa. *Ernährung im Fokus*, S. 418 – 421.

Jansen, C., Schreiner-Koscielny, J., Eilenberger, S., & Koscielny, G. (6. Mai 2012). Was ist dir in der Schulmensa wichtig? *Ernährung im Fokus,* S. 186.

KEEKS. (2019). *Beispiele für Einsparpotentiale bei Fleisch.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://elearning.izt.de/pluginfile.php/4821/mod_page/content/3/KEEKs%20Poster_hohe%20Aufl%C3%B6sung/KEEKS_Poster_04_Beispiele_f%C3%BCr_Einsparpotentiale_190430_FINAL.pdf

Landeshauptstadt Stuttgart. (2021). *Gutes Essen in der Schule – Bericht zur Analyse der Essensversorgung an Stuttgarter Schulen.* Stuttgart.

Schulz von Thun, F. (1981). *Miteinander reden 1: Störungen und Klärungen.*

United Nations. (1987). *Our Common Future.*

Vereinte Nationen. (2022). *Was ist Klimawandel?* Abgerufen am 08. September 2022 von https://unric.org/de/klimawandel

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg. (05 2021). *Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung.* Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Handlungsempfehlungen_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_01.pdf

Waskow, F., & Blumenthal, A. (2016). *Fallstudie: Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagsschulen – Working Paper I.*

Waskow, F., & Blumenthal, A. (2018). Schulverpflegung: Speiseabfälle vermeiden. *So kann's gehen! Ratgeber für Verpflegungsanbieter, Schulen und Träger.*

WWF Deutschland. (2012). Klimawandel auf dem Teller. Abgerufen am 8. September 2022 von https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/Klimawandel-auf-dem-Teller.pdf

Gefördert durch

Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Konzeption und Umsetzung

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Hamburg

hag
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft
für Gesundheitsförderung e.V.

Impressum

Herausgeberin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Hammerbrookstr. 73 | 20097 Hamburg

Tel.: 040 288 03 64-27 | Fax: 040 288 03 64-29

E-Mail: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de

Internet: https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle

Verantwortlich: Petra Hofrichter

Redaktion: Silke Bornhöft | Mia Schafmeister

Vereinsregister/Amtsgericht HH VR 5888

Vorsitzende: Prof. Dr. Susanne Busch

Geschäftsführung:

Fachliche Leitung: Petra Hofrichter

Wirtschaftliche Leitung: Alexis Malchin

Dezember 2022

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter www.in-form.de