



Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Liebe Leserinnen und Leser,

in den Infos aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg berichten wir über Wissenswertes und Interessantes aus dem Themenfeld Schulverpflegung.

Wenn Sie kein Interesse an den Informationen haben, schreiben Sie uns bitte eine Nachricht an vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de.

Viel Freude beim Lesen

Silke Bornhöft und Mia Jaensch

Vernetzungsstelle aktuell

Die Vernetzungsstelle hat ein Logo!



Wir freuen uns über das modern gestaltete Logo, durch das die Vernetzungsstelle nun mehr Aufmerksamkeit bekommt.

IN FORM Projekt

Das seit Januar 2021 laufende IN FORM Projekt der Vernetzungsstelle legt den Fokus auf die informelle Ernährungsbildung sowie die Umsetzung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung. Auch in diesem Jahr gibt es weitere interessante Workshops: Im Februar startete eine Fortbildungsreihe für Küchen- und Ausgabekräfte mit dem Modul „Gestaltung einer gesundheitsfördernden Ernährung und Schulverpflegung“. Für die folgenden Module gibt es noch freie Plätze:

31. März: Was hat Schulverpflegung mit dem Klima zu tun? Anmeldeschluss: 24.03.2022

[weiterlesen](#)

26. April: (Mehr) Spaß im Umgang mit Kindern und Jugendlichen in der Mensa | Anmeldeschluss: 19.04.2022

[weiterlesen](#)

Am **11. April** können Interessierte Lehrkräfte und Pädagog*innen an einem Workshop zum Thema „**Mittagessen in der Schule – Chance zur informellen Ernährungsbildung**“ teilnehmen. Eine Anmeldung ist bis zum 04.04.2022 möglich.

[weiterlesen](#)

Über den Tellerrand geschaut

Was passiert woanders zu den Themen Gesundheitsförderung im Setting Schule, Ernährung, Bewegung, Schulverpflegung ...

Trendreport Ernährung 2022: Nachhaltige Ernährung ist Top 1

Platz 1 von 10 der Ernährungstrends 2022 belegt mit Abstand das Thema „Klimafreundliche und nachhaltige Ernährung“. Das zeigt der kürzlich von NUTRITION HUB und dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) gemeinsam veröffentlichte „Trendreport Ernährung 2022“. Für den Report wurden im Herbst 2021 über 100 Fachleute aus den unterschiedlichsten Bereichen des Ernährungssektors befragt. 71 Prozent von ihnen sehen es als eine der wichtigsten Entwicklungen dieser Dekade, den Fokus auf umweltfreundliche und zugleich gesunde Ernährungsweisen zu richten.

[weiterlesen](#)

Maßnahmenkoffer für nachhaltige öffentliche Gemeinschaftsverpflegung

Der Maßnahmenkoffer bietet erfahrungsbasierte Ratschläge, wie innovative Strategien und Aktivitäten für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung und Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden können. Er ist ein Ergebnis des Interreg-BSR Projekts StratKIT und Teil der StratKIT-Plattform.

[weiterlesen](#)

Deutschland weltweit viertinnovativstes Land für vegane Lebensmitteleinführungen – „Pflanzliche“ Auszeichnungen legen zu

Einer neuen Untersuchung des Marktforschungsunternehmens Mintel zufolge ist Deutschland weltweit das viertinnovativste Land für vegane Lebensmitteleinführungen im Jahr 2021. Weltweiter Innovationsführer ist Großbritannien: Dort wurden im vergangenen Jahr 24 Prozent vegane Lebensmittelprodukte eingeführt, gefolgt von Portugal mit 21,5 Prozent und den Niederlanden mit 19,1 Prozent. Deutschland belegt mit 18,7 Prozent den vierten, Österreich mit 16,9 Prozent den weltweit fünften Platz.

[weiterlesen](#)

True Cost – Was kosten Lebensmittel wirklich?

Die britische „True Cost“-Studie ergab, dass wir Lebensmittel zweimal bezahlen: Einmal an der Ladentheke und ein zweites Mal durch die versteckten Kosten, die durch Gesundheits- und Umweltschäden entstehen. Die Studie ist eine von zahlreichen Arbeiten, die versuchen, die wahren Kosten der Lebensmittelproduktion abzuschätzen. Das ist nicht ganz einfach. Sicher ist, dass unsere Lebensmittelpreise bislang trügerisch niedrig sind. Es fehlen die „versteckten Kosten“. Darunter verstehen die Autorinnen und Autoren Gesundheitskosten durch Stickoxide, Feinstaub und Treibhausgase, die bei der Lebensmittelerzeugung entstehen. Aber auch Schäden durch Bodenerosion, Überdüngung von natürlichen Lebensräumen, Lebensmittelabfälle, Antibiotikaresistenzen oder Lebensmittelimporte aus wasserarmen Gebieten gehören dazu.

[weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

Minister Cem Özdemir: DGE-Qualitätsstandards überall in Deutschland anwenden

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, setzt sich dafür ein, die Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung flächendeckend zu verbessern und das Kantinenessen gesünder und nachhaltiger zu gestalten.

[weiterlesen](#)

Let's Talk Sustainability

Im Podcast „Let's Talk Sustainability“ stellt das Goethe-Institut Washington junge Menschen aus Deutschland vor, die mit ihren Projekten die Welt ein kleines Stück besser machen wollen. Im Fokus stehen dabei die 17 Sustainable Development Goals (SDGs) aus der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen.

[weiterlesen](#)

Less-Waste-Breakfast

Schulen in ganz Deutschland werden dazu aufgerufen ein Zeichen zu setzen – für weniger Verpackungsmüll bei Lebensmitteln in unseren Schulen und unserem Alltag.

[weiterlesen](#)

Unter dem Motto „Good Morning Earth! Frühstück. Reden. Welt retten.“ ruft youtrition Schulklassen aus ganz Deutschland dazu auf, in der Woche vom 20. bis 24. Juni 2022 ein verpackungsfreies Klassenfrühstück zu organisieren. Tipps zu Planung, Einkauf und Durchführung der Aktion sowie weitere hilfreiche Materialien werden den teilnehmenden Klassen kostenlos zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, Ergebnisse der Aktion auf der Webseite und dem Instagram-Kanal zu veröffentlichen. Den besten Beiträgen winkt die Chance auf einen tollen Gewinn für die ganze Klasse.

[weiterlesen](#)

Lecker und gesund für Kinder und Erde

Das von der EU geförderte Projekt „SchoolFood4Change“ (SF4C) will Schulen als Katalysatoren für einen Wandel des Ernährungssystems hin zu einer sowohl für die Menschen als auch für den Planeten leckeren und gesunden Ernährung auf Basis der Empfehlungen der EAT Lancet Kommission gewinnen. Es werden Empfehlungen für innovative und umweltverträgliche Lebensmittelbeschaffung entwickelt und sogenannte „Planetary Health Diets“, das sind Ernährungsweisen, die die Gesundheit der Menschen und des Planeten gleichermaßen schützen, gefördert.

Geplant ist außerdem ein „Whole School Food Approach“ – ein Leitfaden für Kommunen und Schulen, der auf eine kinderfreundliche Esskultur abzielt und dabei alle Akteur:innen aus dem Schulumfeld einbezieht.

[weiterlesen](#)

Ernährungswissen in Einfacher Sprache

Ein neuer Bereich auf der Website des Bundeszentrums für Ernährung (BFzE) bietet ein breites Angebot an Informationen und praktischen Hinweisen rund um das Thema Ernährung in Einfacher Sprache. Es richtet sich unter anderem an Menschen, die Deutsch als Fremdsprache lernen oder Schwierigkeiten mit der Schrift haben.

[weiterlesen](#)

Termine 2022

Was hat Schulverpflegung mit dem Klima zu tun?

31.03.2022

[weiterlesen](#)

Mittagessen in der Schule: Chance zur informellen Ernährungsbildung

11.04.2022

[weiterlesen](#)

(Mehr) Spaß im Umgang mit Kindern und Jugendlichen in der Mensa

26.04.2022

[weiterlesen](#)

In Kooperation mit:



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

Email: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de

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

Verantwortlich: Petra Hofrichter

Redaktion: Silke Bornhöft, Mia Jaensch, Dörte Frevel

Layout: Christine Orlt

Vereinsregister/Amtsgericht HH VR 5888

Vorsitzende

Prof. Dr. Susanne Busch

Geschäftsführung

Fachliche Leitung: Petra Hofrichter

Wirtschaftliche Leitung: Alexis Malchin