

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 vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de.

Viel Freude beim Lesen
Silke Bornhöft und Mia Jaensch

Aus der Vernetzungsstelle

Tag der Schulverpflegung 2021

Am 23. September ist der diesjährige Tag der Schulverpflegung. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg hat ein vielseitiges Angebot erstellt:

- **Online-Workshop: „Kinder beim Mittagessen. Pädagogische Begleitung gut gestalten“**



Prof. Dr. Manja Plehn von der Hochschule Gera wird auf die Bedürfnisse der Schüler*innen in der Mittagspause eingehen und darstellen, wie informelle Ernährungsbildung in diesem Kontext gelingen kann. Zielgruppe des Workshops sind insbesondere Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte, die an Grundschulen die Mittagspause begleiten. Die Teilnahme am Workshop ist kostenlos. Bitte melden Sie

sich bis zum 20. September 2021 an.

[weiterlesen](#)

- **Nachhaltigkeits-Quiz für Schulklassen**

Alle Grund- und weiterführenden Schulen sind eingeladen, die Quiz-Fragen zu beantworten und das Lösungswort bis zum 15. Oktober 2021 an die Vernetzungsstelle zu schicken. Unter allen richtigen Lösungen werden Sachpreise für die ganze Klasse verlost.

[weiterlesen](#)

- **Nachhaltiges Aktionsgericht in der Mensa: Pad Thai – Gebratene Asia-Nudeln**



Viele Hamburger Schulumensen werden am Tag der Schulverpflegung dieses Gericht anbieten. Für die Schüler*innen hat die Vernetzungsstelle Informationsposter erstellt, welche die nachhaltigen Aspekte des Gerichts erklären.

[weiterlesen](#)

• Materialien zum Thema „Nachhaltigkeit“



Auf der Webseite der Vernetzungsstelle werden viele Materialien bereitgestellt. Sie finden dort u.a. einen Ideenkatalog mit Aktionsideen, Bildungsmaterialien und weiterführende Informationen, Rezeptideen sowie eine ausgearbeitete Anleitung zur Durchführung von saisonalen Kochworkshops für die Klassenstufen 7-10.

[weiterlesen](#)

IN FORM Projekt

• Schulverpflegung nachhaltiger gestalten



Für das aktuelle IN FORM Projekt sucht die Vernetzungsstelle noch Schulen, die an der Umsetzung einer nachhaltigeren Schulverpflegung interessiert sind. Die Vernetzungsstelle unterstützt und begleitet die Schulen bei der Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen zur Implementierung einer nachhaltigeren Schulverpflegung. Die Beratung ist für die Schulen kostenfrei.

Kontakt: silke.bornhoeft@hag-gesundheit.de

• Handreichung zur Durchführung saisonaler Kochworkshops

In der Handreichung sind Ideen und Tipps für die Umsetzung saisonaler Kochworkshops an weiterführenden Schulen zusammengestellt. Für jede Jahreszeit gibt es die passenden Rezepte für ein regional-saisonales Menü, komplett mit ausführlicher Anleitung, Hintergrundinformationen und Einkaufslisten.

[weiterlesen](#)

Über den Tellerrand geschaut

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

Neuer Förderfonds Ernährung: „Iss besser, mach's besser!“



Die Stiftung Bildung fördert ab sofort innovative Ideen und Formate von und für junge Menschen, die sich mit gesunder, ökologisch nachhaltiger und regional orientierter Ernährung an Kitas und Schulen beschäftigen. Es werden Projektideen mit einer Förderhöhe von bis zu 5.000 Euro unterstützt. Bewerbungen können sich alle Kita- und Schulfördervereine von Kitas über Grundschulen bis zu weiterführenden Schulen deutschlandweit. Weitere Informationen und ein Online-Formular finden sich auf der Webseite der Stiftung Bildung.

[weiterlesen](#)

Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“



Unter dem Motto Deutschland rettet Lebensmittel! finden vom 29. September bis 6. Oktober 2021 bundesweit Aktionen zum Thema Lebensmittelverschwendung statt. An der Aktionswoche beteiligen sich alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette: Teilnehmende in den Bereichen Primärproduktion, Handel, Lebensmittelverarbeitung, Außer-Haus-Verpflegung und Private Haushalte machen mit verschiedenen Aktionen auf das Thema Lebensmittelwertschätzung aufmerksam.

[weiterlesen](#)

Jugendreport zur Zukunft nachhaltiger Ernährung

Wie positionieren sich junge Erwachsene in Bezug auf Nachhaltigkeit, Fleischkonsum und Klimawandel? Diese Frage haben Forscher*innen der Universität Göttingen im Auftrag der Heinrich-Böll-Stiftung untersucht.

Für die Studie wurden 1.479 junge Erwachsene in Deutschland (15 bis 29 Jahre) über die zentralen Zukunftsthemen Fleischkonsum und Klimawandel befragt.

[weiterlesen](#)

Deutschland, wie es isst – der BMEL-Ernährungsreport 2021

Jährlich beleuchtet die repräsentative Umfrage des Bundesministeriums die Ess- und Einkaufsgewohnheiten der Deutschen.

[weiterlesen](#)

Praktische Ernährungsbildung mit allen Sinnen – mit Ich kann kochen! online lernen



Foto: Sarah Wiener Stiftung

Ich kann kochen!, initiiert von der Sarah Wiener Stiftung und der BARMER, qualifiziert seit 2016 kostenfrei pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kitas, Grundschulen und außerschulischen Lernorten bundesweit in der praktischen Ernährungsbildung. Die aktuelle digitale Fortbildung zum* zur Genussbotschafter*in wird ergänzt durch Bildungsmaterialien, einer weiterführenden Aufbaufortbildung und einer Lebensmittelförderung der BARMER von bis zu 500 Euro.

[weiterlesen](#)

Pausensnacks richtig verpacken

Was ist das Mittel der Wahl, um das belegte Brot zum Mitnehmen vor äußeren Einflüssen zu schützen – Alufolie, Brotpapier oder das Bienenwachstuch?

[weiterlesen](#)

DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung

Die DGE fordert und fördert eine nachhaltigere Ernährung – etwa durch deren Umstellung auf mehr pflanzliche Lebensmittel. Angesichts eines Anteils von 25-30 Prozent an den weltweiten Treibhausemissionen ist es wichtig, sowohl eine ressourcenorientierte Ernährungsweise wie deren gesundheitsförderliche Aspekte in den Mittelpunkt zu stellen.

[weiterlesen](#)

Vegetarische Variante der BZfE-Ernährungspyramide



Abbildung: BZfE

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hat aus der bewährten Ernährungspyramide eine vegetarische Variante entwickelt. Damit bietet das BZfE ein leicht verständliches, flexibles und praxiserprobtes Modell an, mit dessen Hilfe sich das individuelle Essverhalten überprüfen und verbessern lässt.

[weiterlesen](#)

„Checkpoint Ernährung“

Im neuen Informationszentrum des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) „Checkpoint Ernährung“ bekommen Besucherinnen und Besucher Tipps und Informationen, wie ein genussvoller, gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Ernährungsstil im Lebensalltag umsetzbar ist.

[weiterlesen](#)

Zukunftsfähige Ernährungssysteme und Konsummuster gestalten Aktuelle Erkenntnisse aus der Forschung zu nachhaltiger Ernährung am Wuppertal Institut

Ernährung ist einer der wichtigen Bereiche für die große Transformation. Doch wie kann eine Umstellung auf ein nachhaltiges Ernährungssystem gelingen? Das Papier setzt sich mit dieser Frage auseinander und setzt den Schwerpunkt dabei auf die Außer-Haus-Gastronomie.

[weiterlesen](#)

Food-Report 2022

Im Food-Report 2022 berichtet Hanni Rützler, Trendforscherin beim Zukunftsinstitut, über Veränderungen im Konsum- und Essverhalten in der Corona-Pandemie, über neue Trends rund ums Essen und Trinken in Gesellschaft und Wirtschaft oder über nachhaltige Strategien in der Müllvermeidung.

[weiterlesen](#)

Bewegungskampagne für Kinder und Jugendliche

Mit einer Auftaktveranstaltung am 2. Oktober in Hamburg startet die Deutsche Sportjugend (dsj) im Deutschen Olympischen Sportbund eine Bewegungskampagne für Kinder und Jugendliche. Die Kampagne soll den Neustart des Kinder- und Jugendsports in Gemeinschaft nach Corona fördern.

[weiterlesen](#)

Termine 2021

Online-Workshop: „Kinder beim Mittagessen. Pädagogische Begleitung gut gestalten“

23. September 2021, online

[weiterlesen](#)

5. Bonner Ernährungstage

Wissenschaftliches Symposium der DGE: „Ernährung und Mikrobiom“

5. BZfE-Forum: „Herausforderungen meistern – Zukunft gestalten“

29. – 30. September 2021, online

[weiterlesen](#)

13. Hamburger Klimawoche

17. – 26. September 2021

[weiterlesen](#)

Wetter.Wasser.Waterkant.2021 – Kostenfreie Bildungswoche für Hamburger Schulen zu Klima, Nachhaltigkeit und gesellschaftlichem Wandel

17. September – 1. Oktober 2021

[weiterlesen](#)

Save the Date

Workshop: „Gemüse und Hülsenfrüchte in der Hauptrolle – Mehr Spaß mit Veggie in der Schulverpflegung!“

9. November 2021

Weitere Informationen hierzu finden Sie in Kürze auf unserer Webseite.

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