



Projektsteckbrief

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie sind unzufrieden mit Ihrer Schulverpflegung? Sie möchten das Thema „gesunde Ernährung“ nachhaltig im Schulprogramm verankern und suchen hierfür ein qualitativ hochwertiges Unterstützungsangebot? Dann begrüßen wir Sie herzlich bei „Unser cleveres Esszimmer“! Auf den nächsten Seiten erfahren Sie mehr über die Initiative und wie Sie hieran teilnehmen können.

Was ist „Unser cleveres Esszimmer?“

Das Projekt möchte Sie dabei unterstützen, die **Verpflegungssituation an Ihrer Schule zu verbessern**. Außerdem machen wir Sie fit für Ernährungsbildung in der Schule, so dass Sie das Thema künftig eigenverantwortlich im Schulalltag umsetzen können.

Für Schulen und Schulträger in Hessen bieten wir:

- ✓ **18-monatige Prozessbegleitung** durch Expert*innen der Schulverpflegung
- ✓ **ernährungsspezifisches Coaching** für schulinterne Multiplikator*innen
- ✓ passgenauer Maßnahmenplan nach Ihren **individuellen Bedarfen**
- ✓ **finanzielle Förderung** durch die **BAHN-BKK**
- ✓ **Unterstützung** durch die **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, die DGE e.V.** und die **Sektion Hessen – DGE e.V.**

Projektsteckbrief II

Das Coaching:

Wir stellen Ihnen Expert*innen der Schulverpflegung zur Seite, die Sie auf Ihrem Weg hin zu einer gesunden Schulverpflegung begleiten. Das **Coaching ist modular aufgebaut** und umfasst die **Pflichtmodule** Erstberatung, Qualitätscheck Speisenangebot und Aufbau eines Steuergremiums für die Schulverpflegung. Die Pflichtmodule werden durch **flexibel wählbare Coaching-Inhalte aus drei Leistungskategorien** ergänzt.



➔ Eine **Übersicht der Coaching-Inhalte** sowie die **Steckbriefe unserer Expert*innen mit Kontaktdaten** finden Sie im Anhang!

Die Förderung:

Im Rahmen von „Unser cleveres Esszimmer“ stellt die **BAHN-BKK Fördermittel** zur Verfügung. Sie können zwischen **3 Fördersummen wählen**:

- 1.950 €
- 3.900 €
- 6.500 €ⁱ

Hinweis: Ein Beratertag unserer projektinternen Expert*innen kostet 650,00 €. Die übrigen Angebote entnehmen Sie bitte den Angebotsblättern.

ⁱJede Schule kann maximal bis 6.500 € gefördert werden. Eine weitere Förderung darüber hinaus ist leider nicht möglich.

Leistungsübersicht

Unsere Expert*innen beraten und schulen Sie in **drei wählbaren Leistungskategorien:**

A Aufbau von Verpflegungsstrukturen

In dieser Kategorie können Sie sich zu strukturellen Themen rund um die Schulverpflegung beraten lassen. Im Vordergrund steht hier neben dem Aufbau von Verpflegungsstrukturen auch eine Erhöhung der Inanspruchnahme des Verpflegungsangebotes.

Kernthemen der Beratungen/Schulungen sind u.a.:

FLEX

- Wie erhöhe ich die Akzeptanz des Speisenangebotes?
- Wie gründe ich ein schüler*innengeleitetes Verpflegungsangebot (z. B. Schüler*innenkiosk)?
- Wie kann ich Schüler*innen für gesundes Essen in der Mensa begeistern?
- Wie kann ich eine Müsli- oder Salatbar umsetzen?
- Wie kann eine Mitbestimmung der Schüler*innen in puncto Speisenplanung gelingen?



Pflichtmodul „Aufbau Steuergremium Schulverpflegung“

FIX

- ✓ Check bestehender Steuerungsinstanzen der Schulverpflegung
 - ✓ ggf. Aufbau neuer Instanzen für Umsetzung, Planung und Qualitätsmanagement der Schulverpflegung
- ODER
- ✓ Optimierung bestehender Instanzen

Die jeweiligen Angebotsübersichten mit Kontaktdaten der Expert*innen finden Sie beiliegend!

Leistungsübersicht

Unsere Expert*innen beraten und schulen Sie in **drei wählbaren Leistungskategorien**:

B Kompetenzschulung

In dieser Kategorie bieten wir Ihnen Kompetenzschulungen für alle Personen an Ihrer Schule, die für die Schulverpflegung verantwortlich bzw. an der Umsetzung beteiligt sind (z. B. Verpflegungsbeauftragte, Caterer, Küchenpersonal). Im Vordergrund steht eine qualitative Verbesserung der Speisenauswahl, -zusammensetzung und -kennzeichnung gemäß der DGE-Qualitätsstandards.

FLEX

Kernthemen der Beratungen/Schulungen sind u.a.:

- Wie können wir unser Speisenangebot auf Bio-Qualität umstellen?
- Wie können wir ein gesundes Frühstücks-/Snackangebot entwickeln?
- Wie kann ich unseren Caterer dazu bringen, gesünder/abwechslungsreicher zu kochen?
- Wie kann ich unser Verpflegungspersonal zu vegetarischer Küche schulen lassen?
- Wie setze ich Schüler*innen-Kochworkshops professionell um?
- Wie kennzeichne ich Allergene richtig?



FIX

Pflichtmodul „Qualitätscheck Speisenangebot“

- ✓ Check des Speiseplans hinsichtlich der Erfüllung der DGE-Qualitätsstandards
- ✓ ggf. Anpassung des Speiseplans

Die jeweiligen Angebotsübersichten mit Kontaktdaten der Expert*innen finden Sie beiliegend!



Leistungsübersicht

Unsere Expert*innen beraten und schulen Sie in **drei wählbaren Leistungskategorien**:

C Ernährungsbildung

In dieser Kategorie können Sie sich dazu beraten lassen, wie es gelingt, das Thema „gesunde Ernährung“ an Ihrer Schule professionell und nachhaltig zu entwickeln. Dabei zielt das Coaching darauf ab, dass Ihre Schule am Ende der Projektlaufzeit in der Lage ist, eigenständig Ernährungsinhalte zu planen und umzusetzen. Hierzu schulen und beraten wir Multiplikator*innen an Ihrer Schule zu unterschiedlichen Themen (z. B. Fachlehrer*innen).

FLEX

Kernthemen der Beratungen/Schulungen sind u.a.:

- Wie lassen sich Ernährungsthemen ins Schulprogramm/Schulleitbild verankern?
- Wie kann ich Ernährungsthemen im Schulalltag umsetzen (z. B. als fächerübergreifende Projektwoche oder dauerhafte Schüler*innen-AG)?
- Wo finde ich hochwertige Unterrichtsbeispiele und -einheiten?
- Welche Ernährungsthemen sind aktuell relevant für meine Schüler*innen (z. B. Energydrinks, Bio-Lebensmittel, Zuckerkonsum)?
- Wie können wir die Eltern mit ernährungsbildenden Inhalten erreichen?

Die jeweiligen Angebotsübersichten mit Kontaktdaten der Expert*innen finden Sie beiliegend!