

Infobrief

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 1-2016 (März)



Gefördert durch:



SAARLAND



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

in der 1. Ausgabe 2016 des Infobriefs der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (VNS) berichten wir über die neue Kampagne des Bundesernährungsministeriums »Macht

Dampf! – Für gutes Essen in Kita und Schule«. Wir haben auch wieder interessante Web-Funde für Sie zusammengetragen und kündigen anstehende Termine an. Außerdem suchen wir weiterhin eine Studentin oder einen Studenten, die beziehungsweise der seine

Abschlussarbeit über Fischabfälle in der Schulverpflegung im Saarland schreiben möchte. Weitere Informationen finden Sie in der Rubrik »Aktuelles«. Viel Spaß beim Lesen!

»Macht Dampf! – Für gutes Essen in Kita und Schule«

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat am 26. Januar in Berlin die bundesweite Kampagne »Macht Dampf! – Für gutes Essen in Kita und Schule« gestartet. Sie soll Eltern dabei unterstützen, sich für die Verbesserung des Schul- und Kitaessens einzusetzen.

Laut Bundesministerium handelt es sich dabei um die größte Qualitätsoffensive für gesundheitsförderliche Ernährung in Kitas und Schulen, die es in Deutschland je gab. Die Kampagne »Macht Dampf!« informiert, warum gutes Essen für die Kinder und Jugendlichen sowohl zu Hause als auch in der Kita und in der Schule so wichtig ist, was eine ausgewogene Ernährung ausmacht und klärt über die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards auf. So ha-

ben zwei Untersuchungen der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) gezeigt, dass sich der DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung noch nicht flächendeckend durchgesetzt hat. Im Saarland ist die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards in Bezug auf die Lebensmittelhäufigkeiten in allen Ganztagschulen verpflichtend, in den Kitas hingegen nicht. Die Untersuchungen ergaben auch, dass es vor allem in Kitas oft an fachlicher Unterstützung und Personal oder der notwendigen Ausstattung fehlt, um eine ausgewogene Ernährung gemäß des Standards anbieten zu können.

Interessierte Eltern, die sich für eine bessere Verpflegung ihrer Kinder einsetzen möchten, können auf dem Webpor-

tal www.macht-dampf.de Fragen an Ernährungsexperten von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), dem aid Infodienst und den Vernetzungsstellen Schul- und Kitaverpflegung stellen. Sie finden dort außerdem Musteranschreiben und Checklisten, Erläuterungen zum DGE-Qualitätsstandard, Beispiele für gelungene Kita- und Schulverpflegung aus der Praxis, Rezepte für gesundheitsförderliche Pausenbrote und Snacks sowie ein Quiz zu gesundheitsförderlichem Essen in Kita und Schule. Darüber hinaus steht die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (www.vernetzungsstelle-saarland.de) weiterhin allen Interessierten bei Fragen und Problemen zur Seite.



Extraportion Wissen



Online-Banner der Initiative »Extraportion Wissen«

Im Rahmen der Macht-Dampf-Kampagne hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL die Ernährungsbildungs-Initiative »Extraportion Wissen« aufgelegt. Drei Materialien zur Ernährungsbildung in Kitas, Grundschulen und weiterführenden Schulen können derzeit <https://macht-dampf.de/wissenswertes-fuer-kitas-und-schulen/>

- Die *Kita-Ideen-Box* vermittelt Kita-Kindern die Welt der Lebensmittel. Sie bündelt 80 ernährungspädagogische Aktionen und Geschichten

rund um die Themen Lebensmittel und Ernährung. Die Aktionen können zu kleinen Projekten zusammengefasst werden.

- Der *aid-Ernährungsführerschein* vermittelt Dritt- und Viertklässern den praktischen Umgang mit Lebensmitteln. In sechs Doppelstunden lernen sie, kleine kalte Gerichte zuzubereiten, und erhalten ihren persönlichen Ernährungsführerschein. Das Projekt ist für die Umsetzung im Klassenzimmer geeignet.
- Die *aid-SchmExperten* begeistern Fünft- und Sechstklässer fürs Sel-

berkochen und für gesundheitsförderliche Ernährung. In sieben Doppelstunden bereiten sie kleine Gerichte zu und gestalten ein »Dinner for Guests«. Das Material ist für die Umsetzung im Klassenzimmer geeignet.

Wer die Materialien nicht online bestellen möchte, kann sich auf unserer Webseite auch das zur Initiative gehörende Faltblatt mit Bestellformular herunterladen: http://www.vernetzungsstelle-saarland.de/assets/files/BMEL_EPW-Bestellflyer.pdf



Lesenswerte Web-Funde

Folgen Sie uns auch auf Twitter¹ und Google+². Dort weisen wir auf aktuelle lesenswerte und kostenlose Web-Inhalte hin, die beim Erscheinen des Infobriefs häufig schon in die kostenpflichtigen Archive der entsprechenden Websites gewandert sind.

Kita international

Das Projekt FIT KID hat vegetarische Rezepte und Gerichte mit Seefisch für eine multikulturelle Kitaverpflegung veröffentlicht. Alle Rezepte finden Sie unter <http://bit.ly/1RRh6f4>.

Verpflegung in Kitas: 1000. DGE-Zertifikat verliehen

Die DGE hat mittlerweile 1000 DGE-Zertifikate für die Gemeinschaftsverpflegung verliehen. Weitere Informationen dazu unter <http://goo.gl/Zool47>.

Junge Familien dürfen feiern: »Gesund ins Leben« kann erfolgreiche Arbeit dauerhaft weiterführen

Das Netzwerk »Gesund ins Leben« kann nun dauerhaft seine erfolgreiche Arbeit weiterführen. Den ganzen Artikel

können Sie unter <http://bit.ly/2ovGiOm> nachlesen.

Der BMEL-Ernährungsreport 2016

Laut BMEL-Ernährungsreport befürworten 92 Prozent der Befragten verpflichtende Ernährungsbildung in Kita und Schule. Alle Daten dazu finden Sie unter <http://bit.ly/1IQtHgM>.

Neues Info-Material

Hygieneregeln in Großküchen

Das Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung und des aid-Infodienstes liegt jetzt in zwölf Sprachen vor. Unter folgendem Link finden Sie weitere Informationen und Download-/Bestell-Links: <http://bit.ly/1T1NZqP>.



Wettbewerbe

Der bundesweite Schülerwettbewerb des BMEL zur nachhaltigen Landwirtschaft

und Ernährung geht in eine neue Runde: <http://www.echtkuh-l.de>. Ein-

sendeschluss ist der 11. April 2016.

Termine 2016

Wir haben für Sie interessante Termine zusammengestellt. Alle aktuellen Termine und kurzfristigen Ankündigungen finden Sie immer auch auf unserer Website, bei Twitter³ und Google+⁴.

3. März 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 6 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Hygiene in der Schulverpflegung. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

15. März 2016, 9.30–14 Uhr:

Internorga-Forum Schulcatering 2016. Weitere Informationen unter <http://bit.ly/1Ld7kh3>.

16. März 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 7 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Nachhaltigkeit in

der Ernährung. Diese Veranstaltung ist bereits ausgebucht. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

21. April 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 8 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Schulung Ausgabepersonal. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_15_16.

18. Mai 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 9 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Regionalität. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

25. Mai 2016, 9–12 Uhr:

30. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«

14. Juni 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 10 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Unterrichtsmaterialien und Abschlussprüfung. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

14. Juli 2016, 9–12 Uhr:

31. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«

16. November 2016, 9–12 Uhr:

32. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«



3 http://twitter.com/VNS_Saarland

4 <http://bit.ly/vns-sal-gplus>

Aktuelles

Referentinnen und Referenten gesucht!

Die Vernetzungsstelle sucht für ihren Referentenpool Oecotrophologinnen und Oecotrophologen, Diätassistentinnen und Diätassistenten. Die Tätigkeit umfasst Vorträge zum Bereich der Schulverpflegung sowie Durchführung von Aktionen und Projekten in Schulen. Die Vernetzungsstelle vermittelt die Kontaktdaten der Referentinnen und Referenten auf Anfrage an Schulen oder andere Organisationen. Sollten Sie Interesse haben, schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail (info@vns-sal.de).

Praktikumsstellen

Es besteht die Möglichkeit bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ein Praktikum zu absolvieren. Die Mindestdauer beträgt vier Wochen. Bei Interesse schreiben Sie uns per Post oder E-Mail (info@vns-sal.de).

Abschlussarbeiten

Wenn Sie Interesse daran haben, eine Abschlussarbeit an einer Hochschule oder Universität in Kooperation mit der Vernetzungsstelle zu schreiben, melden

Sie sich bei uns.

Aktuell suchen wir eine Studentin oder einen Studenten, die beziehungsweise der seine Abschlussarbeit über Fischabfälle in der Schulverpflegung im Saarland schreiben möchte. Im Saarland wurde im Schuljahr 2013/2014 der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (DGE-QSS) an allen Freiwilligen Ganztagschulen (FGTS) verbindlich für das Mittagessen eingeführt. Demnach muss es in 20 Verpflegungstagen unter anderem mindestens viermal Seefisch geben. Diese Anforderung führt bei der VNS bezüglich der Einführung des DGE-QSS zu den häufigsten negativen Rückmeldungen von Schulen und Speisenanbietern: Durch die schlechte Akzeptanz von Seefisch entstehen sehr hohe Lebensmittelabfälle an den Tagen, an denen Seefischgerichte auf dem Speiseplan stehen. Laut den Rückmeldungen landen an solchen Tagen bis zu 80 Prozent der Fischportionen im Müll. Die genauen Mengen und die damit verbundenen Kosten sollen im Rahmen einer Abschlussarbeit in Kooperation mit der VNS erhoben werden. Wie eine ak-

tuelle, noch nicht veröffentlichte Untersuchung der Fachhochschule Münster in Rheinland-Pfalz zeigt, können die Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung bis zu 42 Prozent betragen. Die hohen Fischabfall-Quoten im Saarland spielen vor dem Hintergrund ihrer ethischen, ökologischen und ökonomischen Dimensionen eine besondere Rolle. Der Steigerung der Akzeptanz von Seefisch-Gerichten muss daher besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Zudem beeinträchtigen die hohen Fischabfall-Quoten im Saarland auch die Akzeptanz des DGE-QSS. Bei Interesse können Sie sich direkt an Christoph Bier wenden: bier@vns-sal.de, 06 81 / 5 01-4366.

Außerdem suchen wir eine Studentin oder einen Studenten, der das Thema Essverhalten von Auszubildenden untersuchen möchte. Es geht darum zu erfassen, ob Auszubildende, die vor Arbeitsantritt gefrühstückt haben, leistungsfähiger sind als solche, die nichts zu sich genommen haben. Bei Interesse können Sie sich direkt an Christoph Bier wenden: bier@vns-sal.de, 06 81 / 5 01-4366.



IMPRESSUM: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland, c/o Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, Keplerstraße 18, 66117 Saarbrücken, Telefon: 06 81 / 5 01-4366, Telefax: 06 81 / 5 01-4137, E-Mail: info@vns-sal.de. Redaktion: Christoph Bier. Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV: Christoph Bier, Anschrift wie oben. *Wenn Sie den Infobrief zukünftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich unter folgendem Link abmelden: <http://bit.ly/Abmeldung-Infobrief>.*

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie mit Mitteln des Saarlandes gefördert.

