

Infobrief

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 3-2013 (Juli)



Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

LAGS

LandesArbeitsgemeinschaft
für Gesundheitsförderung
Saarland e.V.

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

Sie lesen heute die fünfte Ausgabe des Infobriefs der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland (VNS-SV). Schwerpunkt unserer Arbeit in den vergangenen Wochen waren Informa-

tionsveranstaltungen bezüglich der verbindlichen Einführung des DGE-Qualitätsstandards in Freiwilligen Ganztagschulen. Im Rahmen des Infobriefs haben wir alle Informationen diesbezüglich für Sie zusammengestellt. Darüber hinaus erwarten Sie ein Rückblick

auf das Treffen der bundesweiten Vernetzungsstellen Schulverpflegung im Saarland sowie viele lesenswerte Web-Funde.

Wir wünschen Ihnen eine interessante und spannende Lektüre und eine schöne Sommerzeit!

Rückblick Treffen der bundesweiten Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Am 16. und 17. Mai fand im Saarland im Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz das Treffen der bundesweiten Vernetzungsstellen Schulverpflegung statt. Diese treffen sich zwei-

mal jährlich zum Austausch und Erarbeiten von Strategien und Materialien. Viele interessante und anregende Gespräche bestimmten die beiden Tage. Tags zuvor hatten sich bereits die Ver-

netzungsstellen Kitaverpflegung zu einem Austausch im Ministerium eingefunden. Den kompletten Bericht können Sie unter <http://bit.ly/VNS-Treffen> nachlesen.

Verbindliche Einführung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Verbraucherschutzministerin Anke Rehlinger und Bildungsminister Ulrich Commerçon haben am Tag der Schulverpflegung 2012 bekannt gegeben, dass die Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung ab dem kommenden Schuljahr verbindlich für alle Ganztagschulen wird. Die entsprechende Passage in den Förderrichtlini-

en Freiwillige Ganztagschule¹ wurde entsprechend angepasst.

Informationsveranstaltungen

Um die Schulen, Schulträger, Träger der Nachmittagsbetreuung und das pädagogische Personal der Nachmittagsbetreuung über damit einhergehende Änderungen zu informieren, wurde in jedem

Landkreis eine Informationsveranstaltungen durchgeführt. Darüber hinaus gab es am 23. April in der Ganztagsgrundschule Rastpfuhl eine Informationsveranstaltung für die Speisenanbieter und Köche in den Schulen. Im Rahmen der Informationsveranstaltungen wurden die Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards vorgestellt und auf



die qualitätssichernden Maßnahmen in den Schulen eingegangen. Insgesamt besuchten mehr als 340 Interessierte die Veranstaltungen.

Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards

Die für das kommende Schuljahr relevanten Vorgaben beziehen sich in erster Linie auf die Lebensmittelhäufigkeiten. Diese Vorgaben müssen in der Summe innerhalb von 20 Verpflegungstagen erreicht werden.

Qualitätssichernde Maßnahmen in den Schulen

Der Ansprechpartner für die Schulverpflegung (AP-SV) in den Schulen füllt eine sogenannte Leerliste zur Überprüfung dieser Häufigkeiten aus und heftet diese gemeinsam mit den Speiseplänen ab. Wenn die Lebensmittelkontrollure des Landesamt für Verbraucherschutz (LAV) im Rahmen ihrer üblichen Kontrollen die Schule be-

suchen, nehmen sie die Speisepläne und Leerliste mit und übergeben diese an das Ministerium für Bildung und Kultur (MBK). Dort erfolgt pro Schule eine stichprobenartige Auswertung der Speisepläne. Sollten die Vorgaben nicht erfüllt sein, bekommt der AP-SV der Schule eine Rückmeldung und wird gebeten, innerhalb von sechs Monaten erneut zwei aufeinander folgende Speisepläne einzureichen, die dann wiederum geprüft werden. Wird eine Schule von einem von der DGE für die Schulverpflegung zertifizierten Speisenanbieter beliefert und bestellt ausschließlich die zertifizierte Menülinie, entfällt die Eigenkontrolle in der Schule. Die Kontrolle der Speisepläne erfolgt in diesem Fall durch die DGE bei dem Speisenanbieter vor Ort.

Mehrere Menülinien

Werden in einer Schule mehrere Menülinien angeboten, so sind die dort

angebotenen Gerichte aufeinander abzustimmen. Dadurch wird verhindert, dass der DGE-Qualitätsstandard durch das Wechseln der Menülinien umgangen wird. In der praktischen Umsetzung heißt das, dass wenn Maximalwerte vorgegeben sind, diese limitierenden Lebensmittel nur am gleichen Wochentag innerhalb aller Menülinien angeboten werden dürfen. Dies gilt für Fleisch, frittierte/panierte Produkte sowie Kartoffelerzeugnisse und süße Hauptspeisen.

Infomaterial

Die Leerliste zur Überprüfung der Häufigkeiten sowie die Übersicht über die qualitätssichernden Maßnahmen können auf der Webseite der VNS-SV heruntergeladen werden. Darüber hinaus findet am 29. August 2013 eine Fortbildung zum DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung statt.

Alle Informationen dazu finden Sie unter <http://bit.ly/Einführung-QSS>.

Lesenswerte Web-Funde

Folgen Sie uns auch auf Twitter² und Google+³. Dort weisen wir auf aktuelle lesenswerte und kostenlose Web-Inhalte hin, die beim Erscheinen des Infobriefs häufig schon in die kostenpflichtigen Archive der entsprechenden Webseiten gewandert sind. Einige der unten genannten Links sind also möglicherweise nicht mehr frei zugänglich,

wenn Sie unseren Infobrief lesen.

Wasser mit Geschmack: Trendgetränk überzuckert und zu teuer

Die Stiftung Warentest hat 25 Wässer mit Fruchtgeschmack unter die Lupe genommen. Das Ergebnis ist wenig erfreulich. Lesen Sie die gesamten Testergebnisse hier: <http://bit.ly/168oZDQ>.

Ernährung: So schraubt Fett am ganzen Körper

Wie sich eine fettreiche Ernährung auf den Körper auswirkt haben Forscher jetzt untersucht. Die spannenden Ergebnisse können Sie unter <http://bit.ly/11TtEEk> nachlesen.



² http://twitter.com/VNS_Saarland

³ <http://bit.ly/vns-sal-gplus>

Geschmacksvorlieben bei Kindern:

Nationalität offenbar prägend

Eine Studie des Leibniz-Instituts für Präventionsforschung und Epidemiologie in Bremen hat jetzt ergeben, dass Kultur und Land den größten Einfluss auf die Entwicklung von Geschmacksvorlieben bei Kindern haben. Mehr dazu unter <http://bit.ly/13UdAoR>.

Gefährliches Bauchfett:

Normalgewichtige haben das höchste Risiko

Eine US-amerikanische Studie hat gezeigt, dass Normalgewichtige mit viel Bauchfett ein besonders hohes Risiko haben an einer koronaren Herzkrankung zu sterben. Die Ergebnisse der Studie können Sie unter <http://bit.ly/12iBb5D> nachlesen.

Eine Allergie, die oft keine ist

Israelische Ärzte haben gezeigt, dass die Diagnose Kuhmilchallergie häufig zu unrecht gestellt wird. Den kompletten Artikel finden Sie unter <http://bit.ly/11EAbac>.

Typ-2-Diabetes: Schon ein Softdrink am Tag erhöht das Risiko

Eine britische Untersuchung fand heraus: Täglich ein süßer Softdrink erhöht das Risiko für Diabetes Typ 2 um ein Fünftel. Lesen Sie mehr dazu unter <http://bit.ly/11TvtBo>.

Kalzium: Neue Referenzwerte für Säuglinge und Kinder

Die Referenzwerte für die Kalziumzufuhr für Säuglinge und Kinder haben sich verändert. Weitere Informationen dazu können Sie unter folgendem Link nachlesen: <http://bit.ly/14kAAoz>.

DGE veröffentlicht neue Referenzwerte für Folat

Auf Grundlage neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wurden die Empfehlungen für die Aufnahme von Folat angepasst. Informationen über die Änderungen der entsprechenden Referenzwerte können Sie unter folgendem Link nachlesen: <http://bit.ly/19joKdN>.

Frisch, vitaminreich und gesund? Tipps zum Einkauf aufbereiteter Obst- und Gemüsesnacks

Vorgeschnittenes Obst und Gemüse sind ein Trend in Lebensmittelläden.

Doch was ist beim Kauf solcher vorgefertigten Produkte zu beachten? Informationen dazu finden Sie unter <http://bit.ly/18obo4U>.

Anti-Aging-Lebensmittel? Nur Energiezufuhr hat lebensverlängernden Effekt

Wissenschaftler der Universitäten von Kaohsiung (Taiwan) und New Brunswick (USA) gingen der Frage nach, ob wir durch die Auswahl bestimmter Lebensmittel unser Leben verlängern können. Die Ergebnisse der Metaanalyse können Sie unter <http://bit.ly/194Jztf> nachlesen.

Geschmack ist nicht alles: Lebensmittelauswahl im Alltag

Eine repräsentative Studie der Dr.-Rainer-Wild-Stiftung in Heidelberg zeigt, dass nicht nur das auf unserem Teller landet, was wir auch wirklich gerne essen. Alle Ergebnisse der Studie können Sie unter <http://bit.ly/13UYuAZ> nachlesen.

Neues Info-Material

Merkblatt Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie

Der aid und das Bundesinstitut für Risikobewertung haben gemeinsam ein

Merkblatt mit Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie in acht Spra-



chen herausgegeben. Die Merkblätter können unter <http://bit.ly/168pP3b> heruntergeladen werden.

Infektionsschutz im

Lebensmittelbereich: Gut informiert mit dem aktuellen aid-Heft

Das 32-seitige Heft des aid informiert unter anderem über Belehrungsvorschriften und richtet sich vor allem an die Küchenleitung und Verantwortliche

in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, Kitas und Schulen. Alle weiteren Informationen zum Heft finden Sie unter <http://bit.ly/14kAgig>.

Mach mit, koch mit, iss mit! Poster zur aid-Ernährungspyramide mit Begleitheft

Auf dem Poster finden Sie viele Ideen im Bereich Ernährung und Bewegung zum Nachspielen und Mitmachen. Weitere

Information erhalten Sie im aid-Shop unter <http://bit.ly/19UDsHo>.

Der Kopf isst mit – Zusammenspiel zwischen Essen und Psyche

Die neue Broschüre des aid befasst sich mit den Einflussfaktoren auf Essverhalten. Weitere Informationen dazu unter <http://bit.ly/10A6hG9>.

Termine 2013

Wir haben für Sie interessante Termine zusammen gestellt. Alle aktuellen Termine und kurzfristigen Ankündigungen finden Sie immer auch auf unserer Webseite, bei Twitter⁴ und Google+.

29. August, 8:15–11:30 Uhr:

Fortbildung zum DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung in der Gemeinschaftsschule Neunkirchen, Haspelstraße. Weitere Informationen dazu unter <http://bit.ly/194KeLm>.

17. September, 9–12 Uhr:

21. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«. Das aktuelle Programm wird in der Regel sechs Wochen vor dem Fachgespräch auf un-

serer Internetseite veröffentlicht. Sollten Sie Interesse daran haben, melden Sie sich bei uns!

17. September, 10–15:30 Uhr:

Am 17. September 2013 findet in Leipzig eine Fachtagung Kita- und Schulverpflegung statt. Die Fachtagung ist eine Veranstaltung der Vernetzungsstelle Schul- und Kitaverpflegung Sachsen und der Messe Leipzig. Weitere Informationen dazu unter <http://bit.ly/16yraQG>.

23.–27. September:

Bundesweite Tage der Schulverpflegung

24. September:

3. Saarländischer Tag der Schulverpflegung

27. September–6. Oktober:

Die bundesweiten Geschmackstage finden dieses Jahr vom 27. September bis 6. Oktober statt. Weitere Informationen dazu können Sie unter folgendem Link nachlesen: <http://bit.ly/Geschmackstage>.

13. November, 9–12 Uhr:

22. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen«. Das aktuelle Programm wird in der Regel sechs Wochen vor dem Fachgespräch auf unserer Internetseite veröffentlicht. Sollten Sie Interesse daran haben, melden Sie sich bei uns!



⁴ http://twitter.com/VNS_Saarland

Wettbewerbe & Aktionstage

Klasse, kochen!

Unter den Gewinnern einer Schulküche ist auch erstmals eine saarländische Schule, die Johannes-Gutenberg-Schule Schwalbach. Wir freuen uns mit

der Schule und gratulieren ganz herzlich. Weitere Informationen zum Wettbewerb erhalten Sie unter folgendem Link: <http://bit.ly/15mJaeE>.

Bundes-Schülerfirmen-Contest

Noch bis zum 31. Juli 2013 können Schülerfirmen sich am Wettbewerb beteiligen. Alle weiteren Informationen unter folgendem Link: <http://bit.ly/13R6Mc5>.

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 Referenten

auf Anfrage an Schulen oder andere Organisationen. Sollten Sie Interesse haben, schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail (vernetzungsstelle@lags.de).

Praktikumsstellen

Es besteht die Möglichkeit bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein Praktikum zu absolvieren. Die Mindest-

dauer beträgt vier Wochen. Bei Interesse schreiben Sie uns per Post oder E-Mail (vernetzungsstelle@lags.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.

IMPRESSUM: LandesArbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung Saarland e. V. (LAGS), Martin-Luther-Straße 12, 66111 Saarbrücken, Telefon: 06 81 / 97 61 97-0, Telefax: 06 81 / 97 61 97-99, E-Mail: vernetzungsstelle@lags.de, Registergericht: Saarbrücken, Registernummer: VR 3691, Steuernummer: 040/140/20212, Finanzamt Saarbrücken. Redaktion: Christoph Bier. Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Abs. 2 RStV: Franz J. Gigout, Anschrift wie oben. *Wenn Sie den Infobrief zukünftig nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie uns bitte eine E-Mail an vernetzungsstelle@lags.de.*

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

