

Infobrief

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 5-2013 (Dezember)



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 die siebte Ausgabe des Infobriefs der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland (VNS-SV). Für uns geht ein sehr spannendes und arbeitsreiches Jahr zu Ende. Die erste Projektlaufzeit der Vernetzungsstelle ist fast ab-

geschlossen und wir haben viel erreicht. Mit der verbindlichen Einführung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulen hat das Saarland 2013 eine Vorreiterrolle in Deutschland eingenommen. Dennoch bleibt in den kommenden Jahren noch viel zu tun bis zu einer flächen-

deckend guten Schul- und Kitaverpflegung. Wir möchten uns an dieser Stelle für 2013 von Ihnen verabschieden und wünschen Ihnen und Ihrer Familien eine besinnliche Adventszeit, schöne Feiertage und einen guten Start ins Jahr 2014!

»Schulverpflegung zwischen Anspruch und Wirklichkeit« – Bilanztagung der Vernetzungsstelle

Am Mittwoch, 27. November, fand unter der Schirmherrschaft von Umwelt- und Verbraucherschutzministerin Anke Rehlinger in Saarbrücken die Bilanztagung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung statt. Diese beleuchtete unter dem Motto »Schulverpflegung zwischen Anspruch und Wirklichkeit« die Arbeit der Vernetzungsstelle in den vergangenen vier Jahren.

In ihrem Grußwort machte Ministerin Anke Rehlinger deutlich, dass sie es für notwendig halte, dass sich alle Akteure weiterhin intensiv um eine Qualitätsverbesserung bei der Schulverpflegung bemühen: »Wir wollen, dass unsere Kinder in Schulen und auch Kitas den ganzen Tag fit und leistungsfähig sind. Deshalb ist uns ausgewogenes Essen so wichtig. Die Vernetzungsstelle hat hier auf dem Weg zur Verbesserung des Verpflegungsangebots bereits viel geleistet. Damit sie weiterhin so erfolgreich ar-

beiten kann, werde ich mich auch in den kommenden Jahren dafür einsetzen, dass die Vernetzungsstelle als Institution bestehen bleibt.«

Auch Eric Jürgensen, Vertreter des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, lobte die Arbeit der Vernetzungsstelle in den letzten vier Jahren. Er bezeichnete das Saarland als »Musterlände« in Bezug auf die Vorreiterrolle bei der verbindlichen Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards.

Christoph Bier stellte in seinem Vortrag Daten und Fakten zur Arbeit der VNS in den vergangenen vier Jahren vor. Seit es die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Saarland gibt, hat sich viel getan. Beispielsweise hat das Saarland bundesweit die höchste Quote DGE-zertifizierter Speisenanbieter bezogen auf die Anzahl der Schulen. Außerdem hat das Saarland als erstes Bun-

desland den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung verbindlich für alle Ganztagschulen eingeführt. »Wir haben in den vergangenen viereinhalb Jahren sehr viel erreicht. Dennoch befinden wir uns noch ganz am Anfang auf dem Weg zu einer flächendeckend guten Schulverpflegung mit hoher Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern, aber auch Eltern und Schulträgern«, so Christoph Bier. »Mit der verbindlichen Einführung des DGE-Qualitätsstandards hat die Politik im Saarland einen ersten wichtigen und notwendigen Schritt getan, aber weitere werden folgen müssen, damit Schulverpflegung für alle Schülerinnen und Schüler attraktiv wird.« Der Beratungs- und Unterstützungsbedarf der Schulen und Kindertageseinrichtungen sei hoch, so Bier weiter.

Ergänzend zum Vortrag von Christoph Bier konnten sich die Teilnehmer



im Rahmen einer Posterausstellung die Arbeit der Vernetzungsstelle vertiefend ansehen.

Prof. Dr. Barbara Methfessel, bis 2012 Professorin an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, erläuterte in ihrem Vortrag »(Schul-)Essen und Ernährungsbildung: eine unterschätzte pädagogische Herausforderung und Chance«, dass gute Schulverpflegung durch Ernährungsbildung gelingen kann. Sie machte deutlich, dass das, was in der

Schule gelebt wird, dem Gelernten nicht widersprechen darf. Deshalb dürfe Schulkultur und Schulverpflegung Ernährungsbildung nicht widersprechen. Sie erläuterte darüber hinaus, dass Geschmack im Gehirn gemeinsam mit Gefühlen gespeichert werde.

Prof. Michael Siegrist stellte in seinem Vortrag »Aus zwei mach drei: Wie Farbe und Vielfalt Konsumenten beeinflussen« dar, welche Faktoren die Entscheidungen von Konsumenten beein-

flussen. Die von ihm vorgestellten Studienergebnisse belegen beispielweise: Wenn mehr Gemüsesorten angeboten werden, wird auch mehr Gemüse gegessen – ohne die Energiezufuhr zu erhöhen. Besteht das Essen aus zehn statt sieben Farben, steigt der durchschnittliche Konsum um 43 Prozent.

Weitere Informationen sowie Fotos können Sie sich auf der Webseite der VNS <http://bit.ly/Bilanztagung> oder bei Google+ <http://bit.ly/BT-gplus> ansehen.

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. Einige der unten genannten Links sind also möglicherweise nicht mehr frei zugänglich, wenn Sie unseren Infobrief lesen.

Baden-Württemberg: Rund 40 Prozent der Schulen haben bereits einen Schulgarten

Mit Hilfe der Aktion »Lernen für die Zukunft – Gärtnern macht Schule« werden in baden-württembergischen Schulen Gärten angelegt. Den Bericht dazu finden Sie unter <http://bit.ly/17Xtdgn>.

DGE stellt Kurzfassung des 12. Ernährungsberichts vor

Viele Fragen zur Ernährung beantwortet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) in einer Kurzfassung ihres Ernährungsberichts. Die 60-seitige Broschüre können Sie unter <http://bit.ly/1aHa46C> bestellen.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern veröffentlicht Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung

Erfolgreiche Rezepte und weitere hilfreiche Tipps für die Schulverpflegung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern finden Sie unter folgendem Link: <http://t.co/lkjIDiJds2>.

Schulessen in Thüringen – zu viel Fleisch und Zucker, zu wenig Obst. Warum rebellieren Eltern, Schulleiter nicht?

Aus einem Bericht des Bildungsmagazins www.news4teachers.de geht hervor, dass das Schulessen in Thüringen noch verbesserungswürdig ist. Der Bericht ist unter <http://t.co/gCv1RA66YN> einsehbar.

Wir lernen das Essen wie eine Sprache. Ines Heindl in der ZEIT über Geschmacksbildung

Warum Kinder den Geschmack von einigen Gemüsesorten erst kennenlernen müssen, erfahren Sie unter folgendem Link: <http://bit.ly/1dHshSc>.



1 http://twitter.com/VNS_Saarland

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

In Berlin wurde das Schulessen für 88 000 Mahlzeiten ausgeschrieben

Berlin sucht in allen Bezirken neue Speiseanbieter für die Schulverpflegung – und die Schüler entscheiden mit. Mehr unter <http://goo.gl/IQ3ily>.

15 Kitas des Deutschen Roten Kreuzes von der DGE für die Kitaverpflegung zertifiziert

In Harburg erhielten alle 15 Kitas des DRK das Zertifikat »FIT KID« der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Den Bericht können Sie unter <http://goo.gl/QUbOQz> nachlesen.

Die Vielfalt macht's: Kinder für Obst und Gemüse begeistern

Eine US-amerikanische Studie hat bewiesen, dass Kinder eher zu Obst oder Gemüse greifen, wenn die Auswahl größer ist. Mehr unter goo.gl/jkP8Ya.

Hochsaison für Herbstgemüse, Suppe und Co

In ihrem Themenschwerpunkt »Zu gut für die Tonne« hat das BMELV tolle Rezepte und Tipps zum Lagern von Gemüse veröffentlicht. Lesen Sie mehr unter <http://bit.ly/19pOxuJ>.

Daten zur Lebensmittelüberwachung 2012

Auf <http://goo.gl/C7YhsB> hat das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit interessante Daten zur Lebensmittelüberwachung 2012 herausgegeben.

Zu viel gegessen? Portionsgrößen werden oft falsch eingeschätzt

Das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) und die Universität Bonn haben untersucht, wie gut wir Essensmengen einschätzen können. Das Ergebnis dazu finden Sie unter folgendem Link: <http://goo.gl/Kprmfm>.

Landkreis St. Wendel erhält Bedarfszuweisung für Neueinrichtung einer Mensa in der Gemeinschaftsschule St. Wendel

199 991 Euro wurden für den Neubau der Mensa in St. Wendel zur Verfügung gestellt. Mehr dazu finden Sie unter: <http://ow.ly/qLZW9>.

Typ-1-Diabetes: 30 000 deutsche Kinder sind zuckerkrank

Immer mehr Kinder erkranken an Typ-1-Diabetes. Warum sich die Autoimmunerkrankung ausbreitet, ist ein Rätsel. Mehr dazu unter folgendem Link: <http://buff.ly/1hHIE6v>.

Bericht über das Treffen der Vernetzungsstellen Schulverpflegung und Kitaverpflegung in Bremen

Vom 6. bis zum 8. November trafen sich 35 Teilnehmerinnen und Teilnehmer zum Austausch und gemeinsamen Arbeiten. Den Bericht dazu finden Sie unter <http://bit.ly/17ZM7GX>.

Fit durch den Vormittag: Die Pyramidenfrühstücks-Formel zeigt, wie's geht

Die Formel für das Pyramidenfrühstück zeigt, aus welchen Bausteinen das Früh-

stück optimalerweise bestehen sollte. Den ganzen Artikel dazu können Sie unter <http://goo.gl/MxJdZq> nachlesen.

Pausenkiosk in Eigenregie: Schülerfirma bietet abwechslungsreiche Zwischenmahlzeit

Der Artikel <http://goo.gl/yPbhQf> informiert darüber, wie gute Zwischenverpflegung durch Schülerfirmen funktionieren kann.

Ist die Schulkantine uncool?

Selbermachen schafft Akzeptanz

Durch Partizipation lassen sich auch ältere Schülerinnen und Schüler begeistern am Schulessen teilzunehmen. Wie diese Einbindung gelingen kann, lesen Sie unter <http://goo.gl/XjNUVo>.

Gemeinsam essen verbindet: Lehrer und Schüler mittags am Tisch

Das gemeinsame Essen von Schülern und Lehrern in der Schulmensa schafft Gemeinschaft und ermöglicht es beiden Seiten, sich auch außerhalb des Unterrichts zu begegnen. Untersuchungsergebnisse dazu können Sie unter <http://goo.gl/YAoQUb> nachlesen.

Was die Kleinen brauchen: Herausforderungen in der Kita-Verpflegung

Der aid gibt unter <http://goo.gl/yGL6Ng> Hilfestellung in Bezug auf die Verpflegung von Kleinkindern.



Neues Info-Material

Sinnesparcours in Schulen: Ernährungsthemen kindgerecht vermitteln

www.oekolandbau.de hat eine neue Unterrichtseinheit für einen Sinnesparcours zusammengestellt. Den Link zum Herunterladen finden Sie unter: <http://goo.gl/BHIQUg>.

CD zum aid-Ernährungsführerschein

Ergänzend zum bewährten Konzept des aid-Ernährungsführerscheins gibt es jetzt eine CD mit Materialien zur differenzierten Unterrichtsgestaltung. Weitere Informationen dazu finden Sie hier: <http://bit.ly/1aSdNoF>.

Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE

Die DGE hat die 10 Regeln für eine vollwertige Ernährung überarbeitet. Die ausführliche Beschreibung finden Sie unter <http://bit.ly/Iuieop>.

Termine 2014

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

18. Februar, 9–12 Uhr:

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

Fortbildungsangebot 2014 der DGE

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bietet praxisorientierte Kurse und Seminare an. Das vollständige Angebot finden Sie unter <http://bit.ly/12isjvo>.

Wettbewerbe & Aktionstage

Klasse, kochen!

Voraussichtlich Anfang 2014 startet der Wettbewerb in eine neue Run-

de. Aktuelle Informationen dazu unter <http://bit.ly/klasse-kochen>.



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 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.

