

Infobrief

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 1-2015 (Januar)



Gefördert durch:



SAARLAND



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

zu Beginn des neuen Jahres möchten wir Sie wie gewohnt über wichtige Themen zur Kita- und Schulverpflegung informieren. In der 1. Ausgabe 2015 des

Infobriefs der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (VNS) berichten wir über die Änderungen der vierten Auflage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Außer-

dem gibt es eine neue Rubrik, in der verschiedene Personen von uns gestellte Fragen beantworten.

Viel Spaß beim Lesen!

Änderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat beim 1. Bundeskongress Schulverpflegung im November 2014 die 4. Auflage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (DGE-QSS) vorgelegt. Dieser beinhaltet einige Änderungen, über die wir Sie im Folgenden informieren. Wir werden uns dabei auf die wesentlichen Veränderungen beschränken. Der DGE-QSS kann über die DGE bezogen werden. Er ist auch unter http://bit.ly/DGE_QSS als PDF-Datei abrufbar. Die Vernetzungsstelle wird die neue Auflage an alle Schulen, Schulträger, Speisenanbieter und Nachmittagsbetreuungen verteilen.

Speisenplanung

In Abschnitt 2.3.2 »Speisenplanung« sind die Forderungen, dass es Fleisch von unterschiedlichen Tierarten geben soll sowie maximal zweimal süße Hauptgerichte angeboten werden, weggefallen (Seite 18).

Lebensmittelhäufigkeiten

Auch bei den Anforderungen bezüglich der Häufigkeiten im Rahmen eines Vier-Wochen-Speisenplans gibt es Änderungen. Diese betreffen in erster Linie die Kategorie »Fleisch, Wurst, Fisch, Ei«. Die Vorgabe lautet nun maximal 8-mal Fleisch/Wurst, davon mindestens 4-mal mageres Muskelfleisch. Mindestens 4-mal Seefisch steht in 20 Tagen auf dem Speisenplan, davon mindestens 2-mal fettreicher Seefisch. Die Vorgaben für Ei-Gerichte sowie süße Hauptgerichte sind weggefallen (Seiten 18, 19).

Anpassung der Nährstoffempfehlungen

Für all diejenigen, die nährstoffoptimierte Speisenpläne einsetzen, ergeben sich zudem Änderungen durch die geänderten D-A-CH-Referenzwerte. Eine Unterteilung der Nährstoffe für die Sekundarstufen 1–3 entfällt, sie werden nun in einem einzigen entsprechenden Wert pro Nährstoff zusammengefasst (Seite 22). Dementsprechend haben

sich auch die Orientierungshilfen für Lebensmittelmenngen verändert (Seite 48).

Pädagogische Aspekte

Der Abschnitt 3.4 »Pädagogische Aspekte« wurde um einen Absatz zur Bedeutung des Elternhaus' und familiären Umfelds ergänzt (Seite 27).

Gesetzliche Änderungen

In Abschnitt 4.1 wurden die Änderungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) sowie der nationalen Durchführungsverordnung dazu aufgenommen (Seiten 30, 32 und 33).

Nachhaltigkeit

Der Abschnitt 5 »Nachhaltigkeit« wurde neu hinzugefügt (Seiten 36–38).

Ein-Wochen-Speisenplan

In der neuen Auflage sind zusätzlich Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan definiert (Abschnitt 7.1, Seite 46), so dass nun beispielsweise



se verschiedene Ein-Wochen-Speisenpläne beliebig kombiniert werden können. Die Verwendung von Vier-Wochen-Speisenplänen bleibt davon unberührt und ist weiterhin möglich.

Fortbildungen zum DGE-QSS im Saarland

Die Vernetzungsstelle bietet weiterhin Fortbildungen zum DGE-Qualitätsstandard an. Die nächste findet am 17. März

im Rahmen des Zertifikatskurses statt. Es sind noch einige wenige Plätze frei. Bei Interesse melden Sie sich bitte bis spätestens 9. März per E-Mail an info@vns-sal.de an.

Wir fragen ...

In der neuen Kategorie »Wir fragen ...« stellen wir Fragen an verschiedene Personen und Akteure der Kita- und Schulverpflegung. In einer ersten Fragerunde haben wir die Fraktionen des saarländischen Landtags befragt. Die Antworten werden in den kommenden Infobriefen in der Reihenfolge ihres Eingangs veröffentlicht. Als erstes geantwortet hat die Fraktion der Piraten. In diesem Infobrief werden die Antworten der stellvertretenden Fraktionsvorsitzenden Jasmin Maurer veröffentlicht.

Haben Sie persönliche Berührungspunkte mit der Kita- und Schulverpflegung?

Jasmin Maurer: Nein, ich habe keine persönlichen Berührungspunkte mit dem Thema.

Wie sieht Kita- und Schulverpflegung in einer idealen Welt für Sie aus?

Jasmin Maurer: Die Verpflegung für Kinder und Jugendliche sollte sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientieren. Wichtig sind ein tägliches Angebot an Obst und Gemüse, eine Beschränkung des Fleischkonsums und das mindes-

tens wöchentliche Angebot von Fisch. Saisonalen und regionalen Produkten sollte der Vorzug gegeben werden. Bei der Zubereitung der Speisen sollten einheitliche Qualitätsstandards eingehalten werden. Besonders streng muss auf die Einhaltung der Hygienevorschriften bei Kleinkindern geachtet werden, da deren Immunsystem noch nicht voll ausgereift ist. Die Speisen sollten möglichst vor Ort frisch zubereitet werden, besonders in Kitas sollten die Kinder spielerisch an das Kochen und den Umgang mit Lebensmitteln herangeführt werden. Wenn eine Zubereitung vor Ort nicht möglich ist, sollte darauf geachtet werden, einen Anbieter zu wählen, der auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert ist. Allergien und religiöse Ernährungsgebote sollten bei der Auswahl der Speisen beachtet werden. Fast ebenso wichtig wie die Qualität des Essens sind die Umgebung und die Atmosphäre, in denen die Mahlzeiten eingenommen werden. Die Essenspausen müssen so bemessen sein, dass Kinder und Jugendliche in Ruhe essen können. Dies gilt insbesondere

für Kleinkinder, die noch viel Unterstützung beim Essen benötigen, sowie für Schülerinnen und Schüler. Es sollte ein eigener Speiseraum vorhanden sein, der ansprechend gestaltet werden sollte.

Wo sehen Sie die dringendsten Probleme der Kita- und Schulverpflegung in der realen Welt?

Jasmin Maurer: Wie eine Studie der Bertelsmann-Stiftung im Juni 2014 erwiesen hat, halten sich viele Kitas und Schulen nicht an die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Es gibt zu wenig Obst und Gemüse, dafür zu viel Fleisch und Wurst. Fisch wird auch zu selten angeboten. Neben der Qualität des Essens ist der Preis ein häufiges Problem. Hier muss ein Gleichgewicht gefunden werden zwischen dem Preis, der für eine gute Qualität nötig ist, und den finanziellen Möglichkeiten der Eltern. Ziel muss es sein, dass jedes Kind unabhängig von der finanziellen Situation der Eltern ein hochwertiges Mittagessen in der Kita oder in der Schule bekommt.

Welche Wirkung kann Kita- und Schulverpflegung Ihrer Meinung nach



entfalten?

Jasmin Maurer: Der Verpflegung in Kita und Schule kommt eine hohe Bedeutung zu, insbesondere für sehr junge Kinder. Gewohnheiten, die im Kleinkindalter erworben wurden, wirken sich nicht nur kurzfristig aus, sie prägen auch wesentlich spätere Essgewohnheiten bis ins Erwachsenenalter. Eine Gewöhnung an gesundes Essen und eine entsprechende Bildung sind der Schlüssel zur Vorbeugung von Übergewicht und ernährungsbedingten Krankheiten.

Welche Ziele haben Sie oder Ihre Partei sich für die Zukunft der Kita- und Schulverpflegung gesetzt?

Jasmin Maurer: Wir haben uns im Februar 2014 mittels einer Anfrage (Drucksache 15/837 <http://bit.ly/1wrpanW>) von der Landesregierung über den Sachstand in diesem Bereich informieren lassen. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen bestehen im Saarland, so verpflichtet § 5 der Gesundheitsverordnung die Einrichtungen [Kitas, Anm. d. Red.] zur Einhaltung der Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Ziel muss es sein, die gesetzlichen Vorgaben im Alltag auch umzusetzen. Hier müssen entsprechende Kontrollen stattfinden. Der Balanceakt zwischen Qualität der Lebensmittel und finanziellen Möglichkeiten der Eltern muss im Auge behalten werden. Einen Beitrag hierzu können das Schulobstprogramm und die Möglichkeit der Kostenübernahme im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets für Empfänger von Sozialleistungen leisten. Über entsprechende Fördermöglichkeiten müssen Eltern informiert werden.

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.

Das mag ich nicht, das ess ich nicht

Die AOK Bayern hat interessante Aspekte zum Essverhalten von Kindern zusammen gestellt. Den vollständigen Artikel finden Sie unter folgendem Link

<http://ow.ly/HKFiA>.

Multikulti in der Schulverpflegung

Unter goo.gl/8uzLc1 erhalten Sie Informationen zum Projekt »Inklusion durch Schulverpflegung«.

Interview mit Christoph Bier

Das Portal ganztagsschulen.org hat Christoph Bier zur Zusammenarbeit mit der Serviceagentur »Ganztätig lernen« interviewt. Das Interview können Sie unter folgendem Link lesen:

<http://goo.gl/xMC6ZZ>.

Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familie

Für die Ernährung unter-1-Jähriger in Kitas beziehungsweise Krippen leistet der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder keine Hilfestellung. Auf der Website des Netzwerks Junge Familie finden sich zahlreichen Materialien zur Ernährung unter-1-Jähriger: gesund-ins-leben.de.



Neues Info-Material

Schülerwarentest bei Lebensmitteln – Methodenbaustein zur

Verbraucherbildung in den Klassen 5–13

Schülerinnen und Schüler sollen sich mit diesem neuen Material des aid kritisch mit Lebensmitteln auseinandersetzen, um so reflektierte Konsumentscheidungen zu treffen. Alle wichtigen Informationen dazu finden Sie un-

ter <http://bit.ly/1B8oFWb>.

Lust auf Gärtnern: Neues aid-Heft für Kindergarten und Gartenkinder

Beim aid ist ein neues Heft erschienen, das Kindern, Eltern, Erzieherinnen und Erziehern Anregungen für das Gärtnern gibt. Weitere Informationen unter <http://bit.ly/1C67hQf>.

Die aid-Ernährungspyramide – Interaktive Tafelbilder für Whiteboard, PC und Beamer

Die aid-Ernährungspyramide gibt es jetzt auch interaktiv für den Einsatz am Whiteboard, PC und Beamer. Unter <http://bit.ly/1y21k7D> erhalten Sie weitere Informationen.

Termine 2015

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

3. Februar 2015, 9–12 Uhr:

26. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen« in Saarbrücken. Unter <http://bit.ly/FG-26> finden Sie die Einladung mit der Tagesordnung.

4. Februar 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Kochen mit Vollkornprodukten in der Kita. Veranstaltung im Rahmen

von »Bio kann jeder – Nachhaltig Essen in Kita und Schule«. Weitere Informationen unter finden Sie unter <http://bit.ly/1tYt73C>.

5. Februar 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 5 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015: Nachhaltigkeit. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_14_15.

11. Februar, 9.30–15.30 Uhr:

Regionalkonferenz Gesund aufwachsen für alle! »Präventionskette für Kinder und Jugendliche: ganz praktisch!« in Saarbrücken. Unter <http://bit.ly/1yQ-duiZ> erhalten Sie weitere Informatio-

nen.

17. März 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 6 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015: DGE-Qualitätsstandard und Zertifizierung. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_14_15.

17. März 2015, 9.30–14 Uhr:

Auf der INTERNORGA in Hamburg findet in diesem Jahr wieder das Forum Schulcatering statt. Unter anderem wird Christoph Bier über die verbindliche Einführung des DGE-Qualitätsstandards für Schulen im Saarland berichten. Weitere Informationen erhalten Sie



³ http://twitter.com/VNS_Saarland

⁴ <http://bit.ly/vns-sal-gplus>

unter <http://bit.ly/15pkycx>.

14. April 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 7 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015: Hygiene in der Schulverpflegung. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_14_15.

16. April 2015, 9–12 Uhr:

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

11. Mai 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 8 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015: Der Weg zu einem guten Verpflegungsangebot. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_14_15.

11. Juni 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 9 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015: Schulung Ausgabepersonal. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_14_15.

24. Juni 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 10 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015: Unterrichtsmaterialien sowie schriftliche Abschlussprüfung. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_14_15.

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

7. Juli 2015, 9–12 Uhr:

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

8. Oktober 2015, 9–12 Uhr:

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

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 (info@vns-sal.de).

Praktikumsstellen

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

Minstdauer 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.

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, schicken Sie uns bitte eine E-Mail an info@vns-sal.de.*

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

