

Infobrief

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 3-2015 (April)



Gefördert durch:



SAARLAND



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

in der 3. Ausgabe 2015 des Infobriefs der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (VNS) stellt Reinhard

Mann Lerntheorien im Kontext Ernährungsbildung vor. Neben Ankündigungen zum saarländischen EU-Schulobstprogramm, vielen Web-Funden, neuem Info-Material und Terminen finden Sie

unter *Wettbewerbe & Aktionstage* den Hinweis auf den aktuellen »Klasse, Kochen!«-Wettbewerb.

Viel Spaß beim Lesen!

Selber essen macht schlau! Ernährungslernen in der Schule: Angewandte Lerntheorie

Zum Verhältnis von Kognition und Erproben

Das mal vorweg: Die Schulverpflegung hat die Aufgabe, für eine bedarfsgerechte Mittagsverpflegung und Pausenverpflegung zu sorgen. Und der Durst der Kinder muss auch noch möglichst kalorienbewusst gelöscht werden. Es wäre schön, wenn das schon an jeder Schule realisiert wäre!

Was hat das also mit Lerntheorien zu tun? Keine Angst, dies ist keine Abhandlung über den Kognitivismus als Erklärungsmodell der positiven Wirkung der Schulverpflegung.

Stattdessen möchte ich Sie hier dafür gewinnen, die Schulverpflegung als einen (immer wichtiger werdenden) Baustein zum Aufbau eines *selbstbestimmten* und *gesundheitsbewussten Ernährungsverhaltens* zu sehen und dieses als einen *Lernprozess* zu begreifen, einen Lernprozess mit kognitiven, affektiven und motorischen Anteilen. Gehen Sie mit und schauen Sie, was das für Ihr eigenes Arbeitsfeld bedeutet.

Das Ernährungsverhalten ist viel mehr als die Aufnahme bedarfsgerechter Nahrung – es ist Sozialverhalten pur. Und das vom Beginn des Lebens an. Durch die Ernährung knüpfen wir unsere erste Lebensbeziehung (zur Mutter). Wir bauen Vertrauen auf, werden befriedigt und erfahren Liebe und Fürsorglichkeit. Die ersten Schritte zur Selbstständigkeit sind mit der Ernährung verbunden, wir entwickeln Vorlieben und lernen, Essenssituationen als soziales Miteinander zu begreifen. Diese zunächst familiäre Ernährungssituation verlagert sich in unserer Gesellschaft immer früher nach Außen, zunächst auf die Kindertagesstätte, später auf die Schule, in der wir einen zunehmend größeren Teil unserer Tageszeit verbringen. Damit werden diese Orte zu einem der wichtigsten Lernorte für unser Ernährungsverhalten und ergänzen (wenn nicht ersetzen) den Lernort Familie mit seiner engen Verknüpfung aus Ernähren und sozialem Lernen. Dies macht es nötig, die schulische Ernäh-

rungssituation und die Schulverpflegung ebenfalls als soziales Lernfeld zu sehen. Jedes Ernährungsverhalten ist eng mit seinen sozialen Determinanten verknüpft und wird durch sie gesteuert. Für diesen Lernprozess ist die Altersphase der Schulzeit besonders wichtig, in dieser Entwicklungsphase werden viele Verhaltensweisen gelernt, erprobt, verworfen, übernommen oder beibehalten. Gerade das in der Kindheit und Jugend gelernte Essverhalten zeigt im Erwachsenenalter eine hohe Stabilität – egal ob gesund oder ungesund!

Die Gesetzmäßigkeiten komplexer sozialer Lernprozesse werden in den verschiedenen Lerntheorien beschrieben. Meine Frage lautet deshalb: Was können wir aus den Erkenntnissen der Lerntheorien mitnehmen, um im Lernort Schule die Weichen zu stellen für ein gesundes Ernährungsverhalten?



Die klassische Konditionierung nach

Pawlow

Es handelt sich um ein einfaches Reizreaktionsmodell und erklärt die Herausbildung von Reflexen, insbesondere zur Steuerung physiologischer Prozesse. Für die Ernährung in der Schule ist das Reizreaktionsmodell insofern von Bedeutung, als es für Hunger und Nahrungsaufnahme auslösende Reize gibt (Pausenklingeln, Angebot im Kiosk, essende Kinder ...). Durch Rituale (Tischsets, gemeinsames Pausenbrot) können bewusste Reize zum Steuern des Ernährungsverhaltens genutzt werden.

Die Operante Konditionierung nach

Skinner

Hiernach erfolgt die Verhaltenssteuerung über die Konsequenzen eines Verhaltens. Je häufiger ein Verhalten belohnt wird, umso häufiger tritt es auf, Bestrafung führt zur Reduktion des Verhaltens – ein alter Hut! Aber immer noch von Bedeutung: erwünschtes Verhalten belohnen, unerwünschtes Verhalten unter schlechte Kontingenz stellen (nie belohnen, unangenehm machen). (Beispiel: erwünschte Essenssituation angenehm gestalten, Kleingruppen in der Mensa, nettes Ambiente, wertschätzende Essensausgabe, unerwünschte Lebensmittel nicht im Klassenverband essen, Milchschnitte vor der Tür essen ...).

Die sozial kognitive Lerntheorie nach

Bandura (auch als Modell-lernen bekannt)

Wir lernen von Vorbildern, von Modellen. Nur dadurch ist die Entwicklung beziehungsweise Übernahme komplexer Verhaltensmuster zu erklären, wobei der Begriff Modell weit zu fassen ist (Medien, neue Medien). Bandura unterscheidet zwei Phasen des Lernens: die Aneignung und die Ausführung von Verhaltensweisen. Jede Phase unterteilt sich wieder in zwei Prozesse, so dass Bandura insgesamt vier Prozesse des Lernens postuliert. Und – das ist wichtig – für jede Phase, jeden Prozess gelten unterschiedlich fördernde und hemmende Bedingungen.

Die Aneignungsphase teilt sich in die Aufmerksamkeits- und Gedächtnisprozesse auf. Dies hat zunächst eine große Filterfunktion: Aus unendlich vielen möglichen Eindrücken nehmen wir nur bestimmte wahr. Die Attraktivität eines Modells, einer Verhaltensweise, aber auch dessen Erfolg, spielt dabei eine entscheidende Rolle. Aber auch wo und wie diese Information im Gehirn abgespeichert wird, ist für den weiteren Umgang mit der Information von entscheidender Bedeutung. Dabei spielt die »emotionale Tönung« (zum Beispiel abgespeichert als angenehm/unangenehm) eine wichtige Rolle für die spätere Reproduktion (Ein Beispiel: Ein neues Mensegericht, das mir eigentlich gut schmeckt, wird mir auf den Teller »geklatscht«, beim Essen werde ich von Nachbarn gehänselt; das Gericht wird mit negativer Tönung abgespeichert). Auch die Attraktivität

eines Modells ist von entscheidender Bedeutung. Deshalb wird älteren Schülern oder in der Clique angesehenen Kindern oft etwas »abgeguckt«. Auch machtvolle Modelle (Lehrkörper) stehen im Fokus der Wahrnehmung. Die Möglichkeit, ein Verhalten auszuprobieren, oder gar zu üben, verbessert die spätere Reproduktion übrigens erheblich.

In der Ausführungsphase werden die motorischen Reproduktionsprozesse und die Verstärkungs-/Motivationsprozesse unterschieden. Die Reproduktionsmöglichkeiten sind abhängig von der Komplexität des gelernten Verhaltens, den körperlichen und motorischen Möglichkeiten (Entwicklungsstand) des Lernenden. Ob ein gelerntes Verhalten gezeigt wird, hängt letztlich vom erwarteten Erfolg (auch vom bereits erlebten) ab. Zum erlebten Erfolg gehört auch, wie erfolgreich mein Modell mit diesem Verhalten war, wie viel Anerkennung es bekommen hat. Weiterhin bedeutend sind die Komplexität des Verhaltens und die eigenen Reproduktionsmöglichkeiten. Ist das Verhalten in kleinere, aufeinander aufbauende Schritte aufteilbar, deren Ausführung im Rahmen meiner Möglichkeiten liegt, steigt die Wahrscheinlichkeit, das gelernte Verhalten auch zu zeigen. Letztlich entscheiden der soziale Kontext, in den das Verhalten passen muss, sowie meine eigene Einstellung zum Verhalten darüber, ob ich das gelernte Verhalten in mein Repertoire übernehme.

Schauen wir uns jetzt diese theoretisch dargestellten Prozesse unter dem Fokus



unserer schulischen Ernährungssituation an:

Wer oder was sind die Modelle für unsere Schüler/innen in der Schulverpflegung? Halten die Kinder sie für nachahmenswert? Oder gelingt es uns einen Bogen zuschlagen zu kulinarischen Idolen unserer Schüler/innen. Wissen wir (oder können wir rausfinden), wer die sind, etwa Tim Mälzer oder Jamie Oliver?

Wenn wir möchten, dass die Kinder einen Bogen schlagen zwischen der Verpflegung in der Schule und ihrem häuslichen Milieu (oder gar ihrem späteren Leben), welche Attraktivität hat das, was wir ihnen bieten (können)? Wie schwer würde es ihnen fallen, etwas nachzumachen (nachzukochen)? Haben sie alle Informationen, die sie benötigen? Haben die Kinder Übungsmöglichkeiten? Das verzehnfacht die Wahrscheinlichkeit etwas in den privaten Kontext zu übernehmen! Eine Verbindung aus Lehrplanunterricht und realer Verpflegungssituation ist hier gefordert.

Wie positiv ist die soziale Lernsituation in Zusammenhang mit der schulischen Verpflegung? Abspeisung oder soziales Ereignis? Bleibt bei den Kindern – auch unter Berücksichtigung der Raumgestaltung, der Zeit und dem Geräuschpegel – ein positives Erleben?

Gelingt die widerspruchsfreie Übertragung in die sozialen Systeme der Kinder, ins Elternhaus, in die Peergroup?

Schaffen wir es, mit der Verpflegung, eine positive Einstellung zu vermitteln, dadurch dass die Kinder mitgestalten können, Verhaltensfreiräume haben

und – nicht zuletzt! – Spaß haben?

Banduras (sozialkognitive) Lerntheorie ist mittlerweile durch viele Studien belegt, aber auch durch neue Forschung erweitert und modifiziert worden. So hat die *Erforschung neuronaler Prozesse* den Bereich der Gedächtnisprozesse konkreter gefasst und ihm eine größere Bedeutung gegeben. Danach erfolgt die Informationsverarbeitung und -speicherung im Gehirn durch das Ansammeln neuronaler Reize zu Aktivationsmustern. Diese repräsentieren das Wissen und stellen unzählige Verbindungen zu weiteren Mustern her. Dadurch entstehen erregende und hemmende Einflüsse auf andere Einheiten, es entsteht im Gehirn (modellhaft betrachtet) eine Landkarte mit Wissenssiedlungen, die durch verzweigte Wege, Straßen und Schnellstraßen verbunden sind und so komplexe Verhaltensmuster darstellen und neue erzeugen können. Die Art und Intensität der Verknüpfung wird durch die oben beschriebenen Prozesse festgelegt. Lern- und Übungssituation erhalten dadurch eine umfassende Bedeutung.

Darüber hinaus erfordern die sich dramatisch schnell verändernden Umfeld- und Lernbedingungen (Medien und soziale Netze) Anpassungen im Lernverhalten und stellen neue Möglichkeiten für soziales Lernen dar.

Auf dieser Grundlage entstanden modifizierte und erweiterte Lernmodelle, wie das im Folgenden dargestellte (verschiedene Vertreter zum Beispiel Kiel et al. 2011).

Problembasiertes (oder erfahrungsbasiertes) Lernmodell

Danach werden im Rahmen eines didaktischen Modells Lerngruppen reale Aufgaben zur Lösungsfindung gestellt. So findet eine unmittelbare praktische Auseinandersetzung mit dem Lerngegenstand statt, der effektives, sinnstiftendes Lernen ermöglicht. Die Lerngruppe stellt ein Wissenskollektiv dar, das im Sinne eines neuronalen Netzes eine kollektive »Wissenslandschaft« generiert (im Gegensatz zum Einzelwissen).

Die Methoden des Gruppenlernens wie Gruppendiskussionen, unterschiedliche Standpunkte, Lösungsansätze und Lösungswege stellen die Verknüpfungen im neuronalen Netz her. Dadurch wird dieser Speicherprozess strukturiert, systematisiert und letztlich effektiviert. In diesen problembasierten Lerngruppen ist die Lehrkraft nicht nur (aber auch) Wissensvermittler/in sondern insbesondere Lernberater/in. Dieses Vorgehen verlangt vom Lehrpersonal eine andere Rolle, ein anderes Selbstverständnis mit einer didaktischen Neuorientierung, über das im Lehrkörper Einvernehmen hergestellt werden muss und am besten in einer Fortbildung (Schilf) entwickelt wird. Dies betrifft in der schulischen Ernährungsbildung neben dem klassischen Lehrkörper oft auch Ökotrophologen/innen und andere Fachkräfte wie das Küchenpersonal. Beispielhaft erwähnt werden soll hier das Modell einer Schülerfirma, die die Essenssituation (Zwischen- und Mittagsverpflegung) in einer Schule gestaltet (von der Speiseplanentwicklung



über Einkauf, Essensraum bis zur Vermarktung). Begleitet wird sie von einem didaktischen Team aus Fachlehrer/innen und Ernährungsfachkräften.

Auf diesem Weg werden komplexe Lernsituationen geschaffen, die Modelle und konkrete Umsetzungsmöglichkeiten auch für den außerschulischen Raum bieten.

Zusammenfassung

Unter der schulischen Ernährungsbildung verstehe ich den Bereich des schulischen (Lehrplan) Lernens, die Pausenverpflegung, die Getränkebereitstellung und die Mittagsverpflegung als ganzheitliches Modell.

Ich appelliere für ein einheitliches

Modell der Ernährungsbildung unter Einbeziehung aller Lehrkräfte und anderer Fachkräfte, entwickelt möglichst in einer eigenen Fortbildung.

Ich empfehle ein ganzheitliches Lernmodell, in dem emotionale, kognitive und soziale Faktoren wichtig und die Lernmotivation besonders wichtig genommen wird.

Ich empfehle die Ritualisierung der Essenssituation (Zeiten, Deko, Regeln) in der Schule.

Achten sie darauf, dass die Essenssituation und Lernsituation eine positive Konnotation haben. Spaß und Kreativität sollten zum didaktischen Konzept gehören.

In meinen Augen ist die Partizipati-

on unerlässlich zur Entwicklung eines gesundheitsbewussten Ernährungsverhaltens.

Geben sie Raum und Zeit zum Ausprobieren und Üben. Lassen sie eigene Erfahrungen zu.

Berücksichtigen sie den Sozialraum der Kinder und Jugendlichen und beziehen sie ihn so weit wie möglich ein.

Literatur

Kiel, E., Kahlert, J. Haag, L. und Eberle, T. (2011). »Herausfordernde Situationen in der Schule. Ein fallbasiertes Arbeitsbuch«. Bad Heilbrunn: Klinkhardt.

Autor: **Reinhard Mann** (Dipl. psych.) Deutsches Institut für Kinder- und Jugendgesundheit, Berlin

Saarländisches EU-Schulobstprogramm

Das saarländische Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (MUV) sucht ab sofort Personen oder Institutionen, die im kommenden Schuljahr die Durchführung der flankierenden Maßnahmen im Rahmen des saarländischen EU-Schulobstprogramms übernehmen. Weitere Informationen erhalten Sie Internet unter <http://www.saarland.de/65218.htm> und bei Dorothee Wehlen (06 81 / 5 01-4349) sowie Helmut

Kohl (06 81 / 5 01-4857).

Außerdem sucht das MUV wieder einen Fruchthändler für das saarländische EU-Schulobstprogramm im Schuljahr 2015/2016. Interessierte können sich die Unterlagen im Ministerium anfordern. Weitere Informationen unter <http://www.saarland.de/65218.htm>. Ansprechpartner im MUV ist Mike Herber (06 81 / 5 01-4317).

Ab 4. Mai können sich wieder Kitas,

Grund- und Förderschulen sowie die 5. und 6. Klassen der weiterführenden Schulen für eine Teilnahme am saarländischen EU-Schulobstprogramm bewerben. Informationen und Bewerbungsunterlagen finden Sie im Internet: <http://www.saarland.de/65218.htm>. Bei Fragen können Sie sich an Mike Herber (06 81 / 5 01-4317) oder Helmut Kohl (06 81 / 5 01-4857) wenden .



Fortbildung »Schulung Ausgabepersonal«

Am 11. Juni 2015 findet in der Zeit von 14.30–18.30 Uhr das Modul 9 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2014/2015 statt. Das Thema lautet »Schulung Aus-

gabepersonal«. Es sind noch Plätze frei. Interessenten werden gebeten, sich bis spätestens 3. Juni bei der Vernetzungsstelle anzumelden. Die Fortbil-

dung findet in Kooperation mit dem LPM statt und ist daher anerkannt. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_14_15.

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.

Ist Baby-led weaning die neue Form der Beikost?

Ob Babys mit dieser neuen Beikostform besser versorgt sind, lesen Sie unter <http://bit.ly/1CUHoRy>.

Verwenden statt Verschwenden

Lebensmittel sind oft noch nach Ablauf ihres Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar. Lesen Sie mehr dazu unter <http://bit.ly/1y7A8Xa>.

Verbraucher leisten wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit in der heimischen Küche

Bundesminister Schmidt zum Weltgesundheitsstag: »Sichere Lebensmittel sind die Grundlage unserer Existenz!« Den ganzen Artikel finden Sie unter <http://bit.ly/1afIuRr>.

Was kann ich tun, wenn mein Sohn nicht trinken will?

Experten des aid infodienstes beantworten diese und weitere Fragen unter <http://bit.ly/1P1LwsY>.

Die Zahl der Woche: 231 Eier hat jeder Bundesbürger durchschnittlich im Jahr 2014 gegessen

Das BMEL präsentiert wöchentlich interessante Zahlen zu Ernährung und Landwirtschaft. Hier zum Thema Eierkonsum: <http://bit.ly/1HhaXkP>.

Die Zahl der Woche: 24 Fischstäbchen isst der Deutsche im Schnitt pro Jahr

Die Zahl der Woche zum durchschnittlichen Fischstäbchenkonsum in Deutschland: <http://bit.ly/1BkUg48>.

Lebensmittel wertschätzen: Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet wertvolle Ressourcen

Ein neues Video der Initiative »Zu gut für die Tonne!« zeigt, wie viele Ressourcen in unseren Lebensmitteln stecken: <http://bit.ly/1Idqjyq>.

Hier steht auch gesundes Essen auf dem Lehrplan

Den Artikel zum Frühstück der Reinheimer Grundschüler mit Minister Jost können Sie unter <http://bit.ly/1N7a98Y> nachlesen.



Adults, stop kidding yourself: fast food is a fix for your nostalgia, not hunger

Myf Warhurst im Guardian über Fast Food und Nostalgie (in englischer Sprache): <http://gu.com/p/47vzx>.

Staatssekretär (BMEL) Peter Bleser: Wertschätzung unserer Lebensmittel schont globale Ressourcen

Den vollständigen Artikel finden Sie unter <http://bit.ly/1y4zXqn>.

Zertifikatskurs Schulverpflegung 2015/2016

Auch im kommenden Schuljahr wird es wieder einen Zertifikatskurs Schulverpflegung (ZK-SV) geben. Ab sofort können sich Interessierte bei der VNS per E-Mail anmelden (info@vns-sal.de).

29. September 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 1 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Verpflegungssituation im Saarland & Einflussfaktoren auf Essverhalten. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_15_16.

11. November 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 2 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Der Weg zu einem guten Verpflegungsangebot. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

8. Dezember 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 3 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: DGE-Qualitätsstandard & Zertifizierung. Weitere Informa-

tionen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

20. Januar 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 4 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Vegetarische Küche. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_15_16.

18. Februar 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 5 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Einführung in die Ernährungslehre. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

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.

16. März 2016, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 7 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: Nachhaltigkeit in der Ernährung. Weitere Informationen finden Sie unter 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 http://bit.ly/ZK_15_16.

14. Juni 2016, 14.30–18.30 Uhr:

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



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.

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: Unterrichtsma-

terialien sowie schriftliche Abschlussprüfung. Weitere Informationen finden Sie unter http://bit.ly/ZK_14_15.

7. Juli 2015, 9–12 Uhr:

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

Wettbewerbe & Aktionstage

Klasse, kochen!

Noch bis zum 28. Juni 2015 läuft die Bewerbungsphase des Wettbewerbs »Klas-

se, kochen!«. Aktuelle Informationen dazu finden Sie unter folgendem Link: [Bit.ly/1DdUj5x](http://bit.ly/1DdUj5x).

Aktuelles

Referentinnen und Referenten gesucht!

Die Vernetzungsstelle sucht für ihren Referentenpool Oecotrophologinnen und Oecotrophologen, Diätassis-

tentinnen 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 ha-



ben, 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 Schulverpfle-

gung 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.

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.

