

Infobrief

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 5-2015 (September)



Gefördert durch:



SAARLAND



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

in der 5. Ausgabe 2015 des Infobriefs der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (VNS) informieren wir Sie über unsere Fachtagung am 8. Oktober 2015 in Saarbrücken. In unse-

rer Rubrik *Wir fragen ...* lesen Sie dieses Mal die Antworten der saarländischen Linksfraktion. Wir haben wieder interessante Web-Funde für Sie zusammengetragen und kündigen anstehende Termine an. Außerdem suchen wir weiterhin eine Studentin oder einen Studen-

ten, 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!

Fachtagung

In Sachen Schulverpflegung hat das Saarland bundesweit Vorbildcharakter. Als erstes Bundesland wurde hier der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung an allen Ganztagschulen verbindlich eingeführt. Auf dem Weg zu einer flächendeckend guten Schulverpflegung war dies ein wichtiger Schritt. Für die Kitaverpflegung im Saarland ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (DGE-QSK) allerdings bislang nur eine Empfehlung. Dennoch sind schon viele Kindergärten und Kitas im Saarland bestrebt, den DGE-QSK einzuhalten. Am diesjährigen 5. Tag der Kita- und Schulverpflegung im Saar-

land veranstaltet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung eine Fachtagung in Saarbrücken. Unter dem Motto »Gut gemacht! – Kita- und Schulverpflegung organisieren« werden am **8. Oktober 2015** Aspekte der Kita- und Schulverpflegung von der Verwaltung bis hin zur praktischen Umsetzung beleuchtet. Anja Köchermann organisiert die Mittagsverpflegung von 26 Ganztagschulen und 13 Kitas der Stadt Göttingen und berichtet aus der Praxis. Rolf Otto stellt das bemerkenswerte Verpflegungskonzept der Offenen Schule Kassel-Waldau vor. Die vier Dialogrunden werden von Sabine Chilla und Dr. Henning Holz vervollständigt. Mit Sa-

bine Chilla können Sie sich über die effiziente Planung von Speiseraum und Küche austauschen. Dr. Henning Holz beantwortet kompetent Ihre Fragen zu rechtssicherer Ausschreibung und Leistungsbeschreibung. Das Programm und weitere Informationen zu den Referentinnen und Referenten finden Sie unter: http://bit.ly/tdksv_15. Verwenden Sie bitte das Faltblatt, das unter dem genannten Link heruntergeladen werden kann, für die Anmeldung zur Veranstaltung. **Sie können sich noch bis 30. September für die Fachtagung anmelden!**

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Zertifikatskurs

Am 29. September 2015 findet das erste Modul des diesjährigen Zertifikatskurses statt. Der Zertifikatskurs richtet sich zwar in erster Linie an die Ansprechpartner für die Schulverpflegung. Doch die Inhalte sind sehr einfach auf die Kita übertragbar, weshalb am letzten Zertifikatskurs bereits Kita-Personal erfolgreich teilgenommen hat. Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern werden in insgesamt zehn Modulen Inhalte zu den folgenden Themenbereichen vermittelt:

- Ernährungslehre
- Vegetarisch Kochen
- Nachhaltigkeit in der Ernährung
- DGE-Qualitätsstandard und Zertifizierung
- Entwicklung eines dauerhaft erfolgreichen Verpflegungskonzepts
- Hygiene Anforderungen an das Ausgabepersonal
- Einflussfaktoren auf das Essverhalten
- Bausteine für den Unterricht
- Regionalität

Alle Termine finden Sie auf dem Informationsblatt: <http://bit.ly/1MW8Fhk>. Zum Erlangen des Zertifikates muss am Ende des Kurses eine schriftliche Prüfung abgelegt und bestanden werden. Für das Modul 9 fallen Kosten in Höhe

von 5 Euro pro Person an, die anderen Module sind für Teilnehmerinnen und Teilnehmer beitragsfrei.

Informationen zu den Referentinnen und Referenten:

- Christoph Bier, Diplom-Oecotrophologe, Leiter der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
- Vera Lamberts, B. Sc. Ökotrophologie, M. A. Prävention und Gesundheitsmanagement, Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
- Anja Erhart, Diplom-Ökotrophologin, M. Sc. Public Health Nutrition, Agentur für Ernährungsfragen
- Hanne Weise, Diplom-Ökotrophologin
- Volker Franz, Lebensmittelkontrolleur, Landesamt für Verbraucherschutz
- Lisa Steinborn, Hauswirtschaftsmeisterin, Sozialpflegerisches Berufsbildungszentrum Neunkirchen
- Sabine Schmidt, Studienrätin (Lehramt für Ernährung, Hauswirtschaft und Chemie), Sozialpflegerisches Berufsbildungszentrum Neunkirchen
- Barbara Müller-Schäfer, Diplom-Oecotrophologin, Landwirtschaftskammer des Saarlandes

- Anne Koch, M. Sc. agrar, Neukahlenberger Hof

Es sind noch wenige Plätze frei. Bei Interesse können Sie sich bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung (info@vns-sal.de) oder mit dem Online-Formular unter folgendem Link anmelden: <http://goo.gl/forms/1IKC4GgxN1>. Sollte es mehr Interessenten als Plätze geben, gilt die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen. Es besteht auch die Möglichkeit nur an einzelnen Veranstaltungen teilzunehmen, sofern noch Plätze frei sind; grundsätzlich haben Teilnehmer/Teilnehmerinnen Vorrang, die den vollständigen Kurs besuchen. Sollten Sie schon bei der Anmeldung wissen, dass Sie an einzelnen Veranstaltungen verhindert sein werden, teilen Sie uns dies bitte mit.

Wir weisen darauf hin, dass der Zertifikatskurs Schulverpflegung nichts mit einer Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zu tun hat. Möchten Sie Ihre Einrichtung von der DGE für die Schulverpflegung zertifizieren lassen, können wir Ihnen gerne weiterhelfen.

Sollten Sie Fragen zum Zertifikatskurs haben, können Sie uns gerne kontaktieren.



Wir fragen ...

In der Rubrik *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. In diesem Infobrief werden die Antworten der bildungspolitischen Sprecherin der Linksfraktion des Saarlandes, Barbara Spaniol, veröffentlicht.

1. Haben Sie persönliche Berührungspunkte mit der Kita- oder Schulverpflegung?

In meinem Heimatort habe ich beste Erfahrungen mit der Kita-Versorgung gemacht. In der Kita meines Sohnes gab es eine Köchin vor Ort, die dafür sorgte, dass alles frisch und gesund zubereitet wurde. Ich möchte mich dafür einsetzen, dass immer mehr Kitas die Möglichkeit bekommen, durch eigene Küchen eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu garantieren.

2. Wie sieht Kita- und Schulverpflegung in einer idealen Welt für sie aus?

Die ideale Kita- und Schulverpflegung ist eine qualitativ hochwertige Ernährung durch eigene Küchen an den ein-

zelnen Kitas oder Schulen, die auf eine gesunde, ausgewogene und kindergerechte Ernährung achten. Qualitätsstandards werden beachtet, regelmäßig finden effektive Kontrollen zur Sicherung der Qualität statt. Die Schulverpflegung steht allen Kindern kostenlos zur Verfügung, soziale Unterschiede sind zumindest am gemeinsamen Mittagstisch überwunden. Kinder und Jugendliche sollten altersgerechte und abwechslungsreiche Kost auf der Grundlage kreativer Rezepte erhalten. Frisches Obst und Gemüse dürfen auf dem Speiseplan nicht fehlen, müssen jedoch ansprechend angeboten werden. Umfragen unter Kindern und Jugendlichen sollten fortwährend durchgeführt werden, um Essenswünsche angemessen berücksichtigen zu können. Nur dann ist die Akzeptanz von Kita- und Schulesen gewährleistet und die Küchen sowie ihr Personal haben Planungssicherheit.

3. Wo sehen Sie die drängendsten Probleme der Kita- und Schulverpflegung in der realen Welt?

DIE LINKE streitet für eine Verpflegung, bei der die Kitas und Schulen auf eine hochwertige, regionale und schulnahe Versorgung mit frischem und gesundem Essen setzen und dabei nicht auf

die günstigsten, sondern auf die besten Anbieter zurückgreifen. Qualitätsstandards und effektive Kontrollen müssten eingehalten werden. Für DIE LINKE ist dabei auch eine soziale und faire Preisgestaltung ganz zentral. Gute Kita- und Schulverpflegung darf nicht vom Geldbeutel der Eltern abhängen.

4. Welche Wirkung kann Kita- und Schulverpflegung Ihrer Meinung nach entfalten?

Eine gesunde, abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung ist Voraussetzung dafür, dass Kinder ausreichend Kraft, Energie und Konzentration haben. Gemeinsame Malzeiten sind darüber hinaus auch hilfreich, um das Miteinander der Kinder zu stärken. Und über eine gesunde Ernährung in Schule und Kita können Kinder auch für gesundes Essen begeistert werden. Ist die Verpflegung dagegen ungesund, zu fett oder gar verdorben, geht das natürlich zu Lasten der Gesundheit der Kinder.

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

Als LINKE besorgt uns derzeit vor allem das grundsätzliche Problem, dass der harte Wettbewerb auf dem Catering-



markt oftmals einen enormen Kostendruck erzeugt, dem viele Großküchen leider mit dem Ankauf minderwertiger Ware begegnen. Wir begrüßen es daher,

dass das Saarland mittlerweile entsprechende Qualitätsstandards vereinbart hat. Voraussetzung zur Durchsetzung dieser Standards ist aber natürlich, dass

ihre Einhaltung regelmäßig und unangekündigt kontrolliert wird. Hierfür setzen wir uns ein.

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.

Präventionsgesetz

Der Bundesrat hat am 10. 7. 2015 das Präventionsgesetz gebilligt. Informationen unter <http://bit.ly/1WRH97H>.

Can Behavioral Economists Nudge Young Hands Out of the Cookie Jar?

Den gesamten Artikel können Sie unter <http://bit.ly/1NHHs0M>.

73 Zertifikate

Die VNS hat in den vergangenen vier Jahren an 73 Personen Zertifikate verliehen: <http://bit.ly/1O3bdqD>.

Nudging: Ansatz zur Verbesserung der Ernährungssituation

Im Rahmen des aid-Forums ging es unter anderem um die Frage, ob durch »Nudging« Ernährungsempfehlungen leichter umgesetzt werden können:

<http://bit.ly/1EjehiL>.

Familienessen geht zurück: Deutsche essen immer seltener zu Hause

Die Bedeutung der Kitaverpflegung und Schulverpflegung hat zugenommen. Mehr Kinder und Jugendliche essen außer Haus: <http://goo.gl/YQbmYS>.

Nur jeder zweite Grundschüler isst mittags zu Hause

Den gesamten Artikel aus der WELT können Sie unter <http://bit.ly/1ioVLlo> nachlesen.

Wie »Big Sugar« manipuliert: Zuckerlobbyisten treiben Forscher vor sich her

»Zu viel Zucker macht krank und hat Suchtpotential. Das soll nur keiner wissen, meint die Zuckerindustrie, erst recht nicht die Politik.« schreibt die FAZ: <http://bit.ly/1MToSAF>.

What The World Eats

80 Prozent unserer Nahrungsaufnahme machen pflanzliche Lebensmittel aus. Weitere interessante Fakten unter <http://bit.ly/1MToSAF>.

Britische Studie zeigt: Wer übergewichtig ist, bleibt es meist

Weitere Daten der Studie können Sie unter <http://goo.gl/DQ6LYL> nachlesen.

Geschmackstage 2015

Vom 26. 9.–5. 10. finden die Geschmackstage statt. Motto: Kann man die Region schmecken? Informationen unter: <http://bit.ly/1WRJ6RF>.

Ernährung von Kindern – Heute Pasta, morgen Nudeln

»Kinder, die immer das Gleiche essen, neigen zu Depressionen. Wie Eltern ihre Kinder an verschiedene Speisen gewöhnen können.« Den gesamten Artikel können Sie unter <http://bit.ly/1ioXzdU> nachlesen.

Diabetes: Was Lehrer bei betroffenen Kindern beachten sollten

Weitere Informationen für Interessierte unter <http://ift.tt/1L5mmK2>.

Let's Ask Marion: Can Exercise Balance Out Soda Drinking?

Das Interview mit Marion Nestle ist unter <http://bit.ly/1Jcp3ZZ> abrufbar.



¹ http://twitter.com/VNS_Saarland

² <http://bit.ly/vns-sal-gplus>

Coke's Skewed Message on Obesity: Drink Coke. Exercise More.

Mehr bewegen statt auf Coca Cola zu verzichten, ist Cokes perfide Antwort auf das Adipositas-Problem. Internationale Experten antworten darauf in *The New York Times*: <http://hvr.d.me/qqTel>.

Netzwerk »Gesund ins Leben«

Der aktuelle Newsletter vom Netzwerk »Gesund ins Leben« ist erschienen: <http://bit.ly/1JloWs5>.

Unterschätzte Gefahr: Fettleibigkeit bei Kindern

»Sie werden immer mehr, und sie werden immer dicker: Zu viele Jungen und Mädchen in Deutschland leiden an Übergewicht. Generation XXL. Schicksal – oder selbst schuld?« Das Video des ARD-Magazins Fakt können Sie sich unter <http://bit.ly/1JxJdfv> ansehen.

Schulkonzept »Klasse2000« wirkt

»Klasse2000« ist das in Deutschland am weitesten verbreitete Konzept zur

Prävention und Gesundheitsförderung in der Grundschule. Wie eine jetzt veröffentlichte Begleitstudie zeigt, scheint das Programm auch nachhaltig zu wirken.«: <http://ift.tt/1U3Crzr>.

Neue Erkenntnisse zu Gluteneinführung und Zöliakie-Risiko

»Entgegen bisheriger Erkenntnisse senken kleine Mengen Nudeln bzw. andere Getreideprodukte aus Weizen im Gemüse-Kartoffel-Fleisch-Brei das Zöliakie-Risiko nicht.«: <http://goo.gl/pBrpr4>.

Im Klassenzimmer Lebensmittel sicher verarbeiten

aid-Videoclips zeigen, worauf man achten sollte: <http://goo.gl/g4YkDg>.

Marketing für Kinderlebensmittel: Viel Kritik für freiwillige

Selbstbeschränkung der Industrie

Eine Studie von Slowfood hat Produkte für Kinder unter die Lupe genommen. Den entsprechenden Artikel in der Ernährungs-Umschau können Sie unter

<http://bit.ly/1ENNYeH> nachlesen.

Das Kita-Programm »JolinchenKids«

Das Programm der AOK ist eine Entdeckungsreise für Kinder im Kindergartenalter. Weitere Informationen unter <http://bit.ly/1ETEODs>.

Saisonkalender

»Mit dem September kommt der Kürbis. Welche Obst- und Gemüsesorten jetzt sonst noch Saison haben«, können Sie unter <http://bit.ly/1abbB2d> nachschlagen.

Saarländisches Schulobstprogramm

Im neuen Schuljahr erhalten im Saarland rund 33 000 Kinder aus Kitas und Schulen Schulobst.

Neues Info-Material

Aufgetischt!

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat einen kompakten Wegweiser für Ernährung, Ein-

kauf und Lebensmittel herausgegeben: <http://bit.ly/1LooYbh>. Die Broschüre beantwortet Fragen rund ums Essen und Trinken. Auf rund 80 Seiten liefert die

Broschüre eine Fülle von Informationen zu gesundheitsförderlicher Ernährung vom Einkauf bis zur Zubereitung in der Küche und das Essen außer Haus.



Wettbewerbe & Aktionstage

Zu-gut-für-die-Tonne!-Bundespreis

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft würdigt ab sofort herausragende Ideen und Projekte im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung mit dem neuen *Zu-gut-für-die-Tonne!-Bundespreis*. Ausgezeichnet werden Projekte aus den unterschiedlichsten Bereichen entlang der gesamten Produktionskette bis hin zur Verwertung der Lebensmittel in Gastronomie und Privathaushalten. Der Wettbewerb ist offen für ein breites Bewerberfeld: So-

wohl die Gastronomie, Unternehmen und Privatpersonen als auch NGOs und Initiativen können mitmachen. Bewerbungen können ab sofort über das Teilnahmeformular unter www.zugutfuertonne.de/bundespreis eingereicht werden. Teilnahmechluss ist der 31. Oktober 2015. Über die Gewinner entscheidet eine hochkarätige Jury unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Dr. Klaus Töpfer. Die ausgezeichneten Projekte werden Anfang 2016 prämiert. Unter den Bewerbern wird zusätzlich ein Förderpreis

vergeben, der mit 3 000 Euro dotiert ist. Weitere Informationen erhalten Sie unter <http://bit.ly/1JTpjKp>.

Geschmackstage 2015

Die Geschmackstage 2015 finden vom 26. September bis 5. Oktober 2015 unter dem Motto: Kann man die Region schmecken? statt. Weitere Informationen und das Programm erhalten Sie unter: <http://bit.ly/1WRJ6RF>.

Termine 2015

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.

26. September–5. Oktober 2015

Die Geschmackstage 2015 finden unter dem Motto: Kann man die Region schmecken? statt. Informationen unter: <http://bit.ly/1WRJ6RF>.

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.

8. Oktober 2015, 9–15 Uhr:

Fachtagung »Gut gemacht! Kita- und Schulverpflegung organisieren« anlässlich des Tages der Kita- und Schulverpflegung im Saarland, der wie jedes Jahr im Rahmen der bundeswei-

ten Tage der Schulverpflegung stattfindet. Weitere Informationen unter http://bit.ly/tdksv_15.

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.



³ http://twitter.com/VNS_Saarland

⁴ <http://bit.ly/vns-sal-gplus>

8. Dezember 2015, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 3 des Zertifikatskurses Schulverpflegung 2015/2016: DGE-Qualitätsstan-

dard & Zertifizierung. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: http://bit.ly/ZK_15_16.

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 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 Seefisch-

Gerichte 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 aktuelle, 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.



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.

