

Infobrief

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 1-2017 (Februar)



Gefördert durch:



SAARLAND



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Infobrief-Leser,

in der 1. Ausgabe 2017 des Infobriefs der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (VNS) stellen wir Ihnen ein neues Kochprojekt in

Zusammenarbeit mit dem Adipositas-Netzwerk SAAR e. V. und der IKK Südwest vor. Außerdem finden Sie einen Rückblick auf die 7. Fachtagung der VNS sowie die Vorstellung der Ergebnisse der Strukturanalyse der Schulverpflegung

im Saarland. Wir haben auch wieder interessante Web-Funde für Sie zusammengetragen und kündigen anstehende Termine an.

Viel Spaß beim Lesen!

Kochprojekt »schmeckt.einfach.gut.«

Seit Januar 2017 bieten die VNS, das Adipositas-Netzwerk SAAR e. V. (ANS) und die IKK Südwest gemeinsam ein Kochprojekt in Schulen an. Auf Grundlage des Kochbuchs »schmeckt.einfach.gut.« wurde von der VNS ein niedrigschwelliges Ernährungsbildungskonzept für Schulen entwickelt. Es umfasst mehrere Einheiten, bei denen gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern Rezepte aus dem Kochbuch gekocht werden. Das Kochbuch wurde in einem multidisziplinären Team unter Mitwirkung der VNS entwickelt und vom ANS herausgegeben. Der ehemalige Sterne Koch Abt Mauritius aus dem Kloster Tholey hat alle Rezepte gekocht, verfeinert und gibt im Kochbuch Profi-Tipps. Die Ministerien für Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie sowie Umwelt und Verbraucherschutz haben die Produktion des Kochbuchs finanziell unterstützt. Es kann unter www.schmeckt-einfach-gut.de bestellt werden.

Selbstkochen muss nicht aufwendig sein
Zeitmangel gilt als wichtigster Grund für das Nichtkochen. Dass selbst einfache Gerichte zum zeitaufwendigen Unterfangen werden, liegt in der Regel an der fehlenden Routine. Wer regelmäßig kocht und die Abläufe kennt, kann in kurzer Zeit ein gut schmeckendes Essen zubereiten. Das neue Kochbuch soll die Freude am Kochen zurück bringen.

Kochprojekt für Profis und Laien

Das Kochprojekt soll Schülerinnen und Schülern in Schulen und Schullandheimen Spaß am Kochen bringen und sie ermuntern, selbst zu kochen und Dinge auszuprobieren. Alle Rezepte werden in drei Schwierigkeitsstufen dargestellt. So werden die Schülerinnen und Schüler im Rahmen ihrer Fähigkeiten dort abgeholt, wo sie stehen, und können ihre Fähigkeiten weiter entwickeln. Aber das Kochbuch kann selbstverständlich auch in Familien eingesetzt werden und sich an den dort vorhandenen Fähigkeiten orientieren.

Das Kochbuch basiert auf Lieblings-

rezepten saarländischer Schülerinnen und Schüler. 2012 hatte die VNS im Rahmen der Tage der Schulverpflegung saarländische Schülerinnen und Schüler aufgerufen, ihre Lieblingsrezepte einzureichen. Diese wurden von der VNS hinsichtlich ihrer Nährwerte überarbeitet und bilden die Grundlage für das Kochbuch.

Rahmendaten zum Projekt

- Drei Module à 90 Minuten plus ein Abschlussfest mit 135 Minuten.
- Davon werden zwei Module durch Fachkräfte durchgeführt, eins durch Lehrerinnen oder Lehrer oder pädagogisches Personal der Schule, das Abschlussfest gemeinsam.
- Die Lehrerinnen und Lehrer / pädagogisches Personal begleiten und ergänzen das Projekt aktiv.
- Die IKK Südwest übernimmt einen Großteil der Kosten für die Fachkraft und finanziert ein Kochbuch pro Klasse/Gruppe.
- Die Klasse/Gruppe übernimmt einen Eigenanteil von 56 Euro sowie



die Lebensmittelkosten.

- Es muss eine Küche in der Schule vorhanden sein.
- Jede Klasse/Gruppe erhält im Anschluss ein Kochbuch.
- Projektstart: Januar 2017.

Projektpartner IKK Südwest

Die IKK Südwest unterstützt das Projekt finanziell und bietet den Einrichtungen so die Möglichkeit, mit geringem Eigenanteil am Projekt teilnehmen zu können.

Wann gehts los?

Die Schulung der Fachkräfte durch die VNS hat bereits stattgefunden und seit Januar 2017 können Schulen gemeinsam mit diesen Fachkräften das Kochprojekt durchführen.

Sollten Sie inhaltliche Fragen zum Projekt haben, melden Sie sich bitte bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland (Christoph Bier, Vera Lamberts, E-Mail: info@vns-sal.de, Telefon: 06 81 / 5 01-4366). Sollten Sie direkt eine Fachkraft suchen, kön-

nen Sie sich an Jamila Niegisch wenden, sie koordiniert das Projekt (E-Mail: jam.niegisch@sb.shg-kliniken.de, Telefon: 06 81 / 8 89 23 76).

Natürlich ist es auch möglich, dass die Schule das Kochbuch im Rahmen von Schulaktivitäten ohne Unterstützung von Externen einsetzt. Hierzu bietet die Vernetzungsstelle bei Bedarf eine Schulung für Lehrerinnen und Lehrer an.

7. Fachtagung der VNS

Am 29. September 2016 fand der mittlerweile 6. Tag der Kita- und Schulverpflegung im Saarland statt. Dieser war Teil der bundesweiten Tage der Schulverpflegung, die am 27. September in Berlin starteten. Wie im Jahr davor veranstaltete die VNS an diesem Tag eine Fachtagung. Neben Vorträgen gab es auch wieder Dialogrunden, in denen sich Teilnehmerinnen und Teilnehmern untereinander und mit den Referentinnen und Referenten zu einem Thema

intensiv austauschen konnten. Thematisch beschäftigten wir uns unter anderem mit dem sehr spannenden Thema »Nudging«: Menschen durch Anreize in eine bestimmte Richtung »stupsen«. Nach der Mittagspause referierte Dr. Sabine Schmidt zum Thema Umgang mit »schwierigen« Essern und anschließend gab es die Möglichkeit, das Thema in einer Dialogrunde vertiefend zu besprechen.

Darüber hinaus stellten die Verbrau-

cherzentrale Saarland ihre Angebote zu Ernährungsbildung vor sowie die Gemeinschaftsschule in Bexbach ihr Peer-Coaching-Projekt »Ernährungsexperten«.

Das Thema Allergenmanagement diskutierte das Landesamt für Verbraucherschutz (LAV) mit Interessierten im Rahmen einer Dialogrunde.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website: bit.ly/tdksv_2016.



Bundeszentrum für Ernährung und Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule

Im Mai 2016 kündigte das BMEL an, ein Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zu schaffen. Dieses vereint die bisherige Arbeit der BLE im Bereich Ernährung mit den Tätigkeiten des aid infodienstes. Das BZfE ist am 1. Februar 2017 gestartet und nun Ansprechpartner für alle Fragen der Er-

nährung vom Acker bis zum Teller für die Bevölkerung. Die Leitung des BZfE hat Dr. Margareta Büning-Fesel übernommen, bisheriger geschäftsführender Vorstand des aid.

Parallel zum BZfE ist ein Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL), ebenfalls bei der BLE, entstanden. Dienstsitz für beide Zentren ist Bonn.

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist nun Teil des neuen BZfE und kümmert sich auf Bundesebene um die Belange der Kita- und Schulverpflegung. Dienstsitz in Berlin.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter folgenden Links: www.bzfe.de und <http://bit.ly/2k7ZP79>.

Erhebung zur Situation der Schulverpflegung im Saarland

Im Rahmen des »32. Fachgesprächs Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen« am 16. November 2016 wurden in Saarbrücken die Ergebnisse zur Situation der Schulverpflegung im

Saarland vorgestellt. Anschließend gab es eine Podiumsdiskussion mit Vertretern aus Politik, Schule sowie Elternschaft.

Die Kurzfassung der Ergebnisse können Sie unter <http://bit.ly/2l3dnhL> her-

unterladen. Der vollständige Abschlussbericht sowie eine fachliche Beurteilung durch die VNS wird in Kürze auf der selben Webseite veröffentlicht.

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 kosten-

pflichtigen Archive der entsprechenden Websites gewandert sind.

How much food is lost or wasted?

Unter <http://ow.ly/tYoP3o4cfNK> finden Sie interessante Informationen zu Lebensmittelverlusten.



Schulverpflegung wird immer wichtiger

Die Anhörung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft können Sie unter <http://bit.ly/2l1w32g> nachlesen.

Startschuss für Website gegen Lebensmittelverschwendung

Eine neue Internetplattform der Fachhochschule (FH) Münster bietet Lösungen für Unternehmen. Weitere Informationen unter <http://bit.ly/2l1tNYS>.

Schulessen macht dampf

Wie kann die Zwischen- oder Mittagsverpflegung für Schüler attraktiver werden? Antworten darauf finden Sie hier: <http://tinyurl.com/zb46qqw>.

Expertin der BLE zum Thema Kita- und Schulverpflegung im Bundestag

Interview mit Dr. Anke Oepping, Leiterin des Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule: <http://bit.ly/2kYmTqp>.

Die Unsicherheit isst mit

Artikel in der Süddeutschen Zeitung über die Komplexität der Ernährung. Den vollständigen Artikel können Sie unter <http://bit.ly/2kw1h46> nachlesen.

Interview mit Christoph Bier bei Saar nur

Für alle, die das Interview mit Christoph Bier bei »Saar nur« verpasst haben. Das Video ist jetzt in der Mediathek des SR verfügbar (ab Minute 13:57): <http://bit.ly/2jEo5fr>.

Nachgefragt: Was tun, wenn Kleinkinder sehr wählerisch beim Essen sind?

Die Antwort auf diese und weitere Fragen zur Kleinkindernahrung finden Sie unter <http://bit.ly/2fvnBtm>.

DGE-Logo Nachhaltige Verpflegung

Die DGE zeichnet Betriebe mit einem Logo für »Nachhaltige Verpflegung« aus. Mehr dazu unter <http://bit.ly/2geGAZp>.

Wenn Kinder kein Gemüse mögen

Häufig essen kleine Kinder nur wenige Lebensmittel. Wenn neue Gemüsearten gar nicht erst probiert werden, ist Stress am Mittagstisch vorprogrammiert. Viele Eltern befürchten, dass ihr Kind sich nicht gesundheitsförderlich ernährt und keine guten Essgewohnheiten entwickelt. Meist sind diese Sorgen aber unbegründet, wie der aid berichtet: <http://bit.ly/2izsW3m>.

Children consume half of daily sugar quota at breakfast – study

Die Studie zeigt, dass Kinder oftmals schon beim Frühstück die Hälfte der empfohlenen Tagesmenge an Zucker zu sich nehmen. Den Artikel finden Sie unter <http://bit.ly/2k7KFyS>.

Deutschland, wie es isst

Der BMEL-Ernährungsreport 2017 ist erschienen: <http://bit.ly/2kvWzUe>.

Wie Eltern den Geschmack ihrer Kinder beeinflussen

Heute Pommes, morgen Fritten? Kinder können lernen, abwechslungsrei-

cherer zu essen – sofern die Eltern ihnen helfen. Den kompletten Artikel der Süddeutschen Zeitung finden Sie unter <http://bit.ly/2k7LYxs>.

Gesund ist wichtiger als lecker

Die Techniker-Krankenkasse und foodwatch haben eine Studie zu den Essgewohnheiten der Deutschen veröffentlicht. Den in der »Zeit« erschienenen Artikel dazu können Sie unter <http://bit.ly/2jJliyD> nachlesen.

Süßende Lebensmittel und Süßungsmittel

Eine Vielzahl von neuen süßenden Lebensmitteln, Zuckeraustauschstoffen und Süßstoffen ist im Handel zu finden. Was ist das? Was ist davon zu halten? Wofür sind sie geeignet? Informationen dazu liefert der Artikel <http://bit.ly/2jJL5YF>.

Schulessen – Im Müll statt im Magen

Rund ein Viertel des Schulessens an Ganztagschulen landet laut einer neuen Studie in der Tonne. Die Studie gibt unter anderem auch Antworten auf die Frage: Was können Schulen dagegen tun? Alle Informationen erhalten Sie unter <http://bit.ly/2l1BFJK>.

Wie böse ist Zucker?

Die Leiterin des Bundeszentrums für Ernährung, Dr. Margareta Büning-Fesel, gibt im heute.de-Interview Antworten auf diese Frage: <http://bit.ly/2knZsUk>.



Gewinnspiel zum Kochbuch

»schmeckt.einfach.gut.«

Die IKK Südwest verlost dreimal ein Exemplar des Kochbuchs. Einsendeschluss ist der 22. Februar 2017, 23:59 Uhr. Weitere Informationen sowie Teilnahmebedingungen unter <http://bit.ly/2kz7aNH>.

Neue Broschüre »Smarter Lunchrooms – Impulse für die Essenswahl«

Das Kompetenzzentrum Ernährung (KErn) in Bayern hat eine neue Broschüre für die Betriebsverpflegung veröffentlicht. Weitere Informationen unter

<https://goo.gl/ruKChq>.

Merkblätter für

Vorsorgeuntersuchungen bei Kindern

Das Netzwerk Gesund ins Leben hat Merkblätter zur Beratung in Vorsorgeuntersuchungen veröffentlicht. Sie sind unter <http://bit.ly/2kqfCPe> erhältlich.

Kreis und Kreissparkasse übergaben 150 Kochbücher an EWA-Schulen

Am 25. Januar 2017 bekamen die EWA-Schulen im Saarpfalz-Kreis 150 Kochbücher »schmeckt.einfach.gut.« über-

reicht. Alle Informationen zum Nachlesen unter <http://bit.ly/2k65JCg>.

So dick war Deutschland noch nie

Im 13. DGE-Ernährungsbericht werden die aktuellen Ergebnisse zur Übergewichtsentwicklung vorgestellt. Den Presstext der DGE dazu finden Sie unter <http://ow.ly/oioL3o8BjA4>.

Neues Info-Material

Ich esse. Du isst. WIR essen.

Neben praktischen Tipps zur Kommunikation und Didaktik vermittelt der Leitfaden Grundkenntnisse der Migrationspädagogik. Assoziations- und Reflexionsübungen helfen, sich die eigene Haltung zu Migration bewusst zu machen.

Weitere Informationen finden Sie unter <http://bit.ly/2kz9jJ6>.

Essen und Trinken in Deutschland – Einkaufshilfe deutsch/arabisch

Menschen, die neu in Deutschland sind, haben auch beim täglichen Einkauf oft Verständigungsprobleme. Um Einkauf-

fen und Kochen zu erleichtern, bietet der aid jetzt einen kurzen Einkaufsleitfaden in deutscher und arabischer Sprache an. Weitere Informationen unter <http://bit.ly/2l3CDEI>.

Wettbewerbe

Der Wettbewerb »ECHT KUH-L!« findet im Schuljahr 2016/2017 unter dem Motto statt: »Wissen wo's herkommt –

Lebensmittel aus der Region«. Kinder und Jugendliche sollen herausfinden, was das Besondere an heimischen Le-

bensmitteln ist. Einsendeschluss ist der 31. März 2017. Weitere Informationen unter <http://www.echtkuh-l.de>.



Termine 2017

14. Februar 2017, 9–12 Uhr:

33. Fachgespräch »Gesundheitsförderliche Ernährung in ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtungen« (FG GEBB). Weitere Informationen sowie

das Online-Anmeldeformular finden Sie unter http://bit.ly/33_FG.

10. Mai 2017, 9–12 Uhr:

34. FG GEBB.

24. August 2017, 9–12 Uhr:

35. FG GEBB.

21. November 2017, 9–12 Uhr:

36. FG GEBB.

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, beispielsweise das Kochprojekt »schmeckt.einfach.gut.«. Die Vernetzungsstelle vermittelt die Kontaktdaten der Referentinnen und Referenten auf Anfrage an Schulen oder andere Organisationen. Sollten Sie Interesse haben, schicken Sie uns bitte Ihre Bewer-

ungsunterlagen 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 das Thema Essverhalten von Auszubildenden untersuchen möchte. Es geht darum zu erfassen, ob Auszubildende, die vor Arbeitsantritt gefürhstückt haben, leistungsfähiger sind als solche, die nichts zu sich genommen haben. 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.

