

Infobrief

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland

Ausgabe 4-2018 (Dezember)



Gefördert durch:



SAARLAND



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe des Infobriefs stellen wir Ihnen unter anderem die Vorgaben

der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie vor. Außerdem blicken wir zurück auf unsere 9. Fachtagung sowie den 2. Bundeskongress Schulver-

pflegung. Darüber hinaus kündigen wir weitere anstehende Termine an.

Viel Spaß beim Lesen!

Weihnachtsgrüße

Wieder geht ein ereignisreiches Jahr zu Ende! Viele von Ihnen haben wir bei Veranstaltungen oder Fortbildungen getroffen oder waren auf anderem Wege

in Kontakt. Wir möchten uns bei Ihnen für die gute Zusammenarbeit bedanken und freuen uns auf den weiteren Austausch im kommenden Jahr!

Ihnen und Ihren Familien eine schöne Advents- und Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihr Team der VNS

Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Gemeinschaftsverpflegung

Die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten nimmt zu. Fleisch, Fleischprodukte und auch Fisch werden zwar in der Regel weiterhin gerne verzehrt, müssen aber für eine wachsende Mehrzahl an Menschen nicht mehr jeden Tag auf dem Speiseplan stehen. Mit den Kriterien für die ovo-lacto-vegetarische Menülinie in der Gemeinschaftsverpflegung lässt sich ein Menüangebot gestalten, das gesundheitsfördernd ist und den Essensteilnehmern ermöglicht, sich ausgewogen zu ernähren.

In einer ovo-lacto-vegetarischen Ernährung wird auf Fleisch, Fleischprodukte und Fisch verzichtet. Neben Proteinen sind die genannten Lebensmittel

Lieferanten für weitere Nährstoffe, wie Omega-3-Fettsäuren und Jod, die in der vegetarischen Menülinie durch eine entsprechende Speiseplangestaltung kompensiert werden sollten. Neben Hülsenfrüchten und Hühnereiern eignen sich hierzu unter anderem Milch und Milchprodukte sowie Nüsse. Ein Einsatz von industriell hergestellten Fleischersatzprodukten ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig. Wie eine optimale Lebensmittel-Auswahl für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung aussehen sollte, erfahren Sie unter <https://bit.ly/2QOiYvP>.

Die Kriterien für die ovo-lacto-vegetarische Menülinie ergänzen die sie-

ben DGE-Qualitätsstandards. Sie wurden entwickelt, um Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung eine Hilfestellung bei der Gestaltung einer gesundheitsfördernden vegetarischen und abwechslungsreichen Verpflegung zu geben. Zudem besteht nun die Möglichkeit, eine solche Menülinie zu zertifizieren. Die Basis für die Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie bilden die Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten und -qualitäten aus den DGE-Qualitätsstandards (zum Beispiel: <https://bit.ly/1tQfhPf>), die sich auf die folgenden Lebensmittelgruppen beziehen:

- Getreide, Getreideprodukte und Kar-



toffeln

- Gemüse und Salat, Obst
- Milch und Milchprodukte, Hühner-
eier
- Fette und Öle
- Getränke

Die vollständigen Kriterien für die Gestaltung der Verpflegung sind dem DGE-Qualitätsstandard der jeweiligen Lebenswelt zu entnehmen.

Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie für 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage (Mittagsverpflegung)

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln: 20-mal, davon mind. 4-mal Vollkornprodukte, max. 4-mal Kar-

toffelerzeugnisse

- Gemüse und Salat: 20-mal, davon mind. 8-mal Rohkost oder Salat, mind. 4-mal Hülsenfrüchte
- Obst: mind. 8-mal Obst, zusätzlich mind. 4-mal Nüsse, Ölsamen oder Kerne
- Milch und Milchprodukte, Hühner-
eier: mind. 8-mal Milch und Milch-
produkte
- Fette und Öle: Rapsöl ist Standardöl
- Getränke: 20-mal Trink-, Mineral-
wasser, Früchte-, Kräutertee

Ausführlichere Informationen mit Beispielen finden Sie unter folgendem Link: <https://bit.ly/2OQIXUE>.

Zusätzliche Kriterien für die Speisenauswahl beziehungsweise -zubereitung

- Industriell hergestellte Fleischersatz-
produkte¹ sind max. 1-mal bei fünf
Verpflegungstagen und
- frittierte und/oder panierte Produk-
te sind max. 1-mal bei fünf Verpfle-
gungstagen vorhanden.

Darüber hinaus gelten die in dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung genannten Kriterien für die Speisenplanung und -herstellung, Warmhaltezeiten, Temperaturen und Sensorik sowie die Empfehlungen für die optimale Speisenauswahl.

2. Bundeskongress Schulverpflegung

Am 6. November 2018 fand im Humboldt-Carré in Berlin der 2. Bundeskongress Schulverpflegung statt. Es wurden die Ergebnisse der Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS, <https://bit.ly/2yv2PAy>) vorgestellt und mit Vertreterinnen und Vertretern des Bundes, der Länder, Kommunen, Vernetzungsstellen Schulverpflegung und Wissenschaft diskutiert. »Ziele der KuPS-Studie sind:

- Preis- und Kostenstrukturen anschaulich darlegen,
- den Einfluss der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards sowie
- die Kosten und Wirtschaftlichkeit

verschiedener kommunaler Konzepte für die Schulverpflegung aufzeigen und

- Empfehlungen für Schul- und Sachaufwandsträger sowie Essensanbieter ableiten.«

Es wurden Modellrechnungen durchgeführt, bei denen Wareneinstandskosten, Personalkosten, Betriebskosten und Investitionen berücksichtigt wurden. Um die Genauigkeit der Ergebnisse zu erhöhen, wurden Schulträger und Speiseanbieter bundesweit befragt. Abschließend wurden die Ergebnisse mit Schul- und Sachaufwandsträgern diskutiert sowie in Bezug auf die Wirtschaftlichkeit

beurteilt.

Wie schon in früheren Untersuchungen zeigt KuPS, dass das Schulesen von den Schul-/Sachaufwandsträgern deutlich subventioniert wird. So liegen beispielsweise die Kosten für eine Mittagsmahlzeit in der Primarstufe bei 200 ausgegebenen Essen im Verpflegungssystem Warmverpflegung und einer Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung bei 4,14 Euro, wovon 2,86 Euro auf den Lieferpreis entfallen. Wird unter diesen Bedingungen eine von der DGE zertifizierte Menülinie geliefert, steigen die Kosten um lediglich fünf Cent auf 4,19 Euro, wobei der Lie-



¹ hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie Soja-»Fleisch«, Soja-»Schnitzel«, »Würstchen«, »Schnitzel«, »Geschnitzeltes«, »Hack«, »Bällchen«, »Filetstreifen«, Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan.

ferpreis jedoch gleich bleibt! Die zusätzlichen Kosten fallen in diesem Szenario beim Schul-/Sachaufwandsträger an. Die DGE-Zertifizierung hat keine Auswirkungen auf den Preis, den die Eltern für eine Mittagsmahlzeit zahlen. Letzteres deckt sich mit den Erfahrungen, die wir im Saarland seit der verbindlichen Einführung des DGE-Qualitätsstandards gemacht haben.

Die Modellrechnungen wurden für alle Verpflegungssysteme, Bewirtschaftungsformen und gestaffelte durchschnittliche Abnahmemengen ange stellt. Auch ein 20-prozentiger Bio-Anteil wurde zusätzlich berücksichtigt. Erste Ergebnisse finden Sie in der 42-seitigen Dokumentation des Bundeskongresses: <https://bit.ly/2QczkPF>. Im Januar werden die vollständigen Ergeb-

nisse der Studie erwartet. Dann wird auch die Erhöhung des Mindestlohns zum 1. Januar 2019 berücksichtigt sein.

Auf der Website des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule gibt es einen ausführlichen Rückblick auf den Bundeskongress (<https://bit.ly/2zUW9gq>) sowie eine vollständige Video-Dokumentation (<https://bit.ly/2QczkPF>).

Rückblick Fishbowl Ernährungs- und Verbraucherbildung

Am Vorabend des 2. Bundeskongresses Schulverpflegung veranstaltete die im Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz angesiedelte Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung einen Fishbowl zum Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung in Berlin. Gemeinsam mit dem saarländischen Umwelt-

und Verbraucherschutzminister Reinhold Jost, Prof. i. R. Dr. Ines Heindl (Universität Flensburg), Prof. Dr. Christel Rademacher (Hochschule Niederrhein), Dr. Anke Oepping (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule), Dr. Tobias Funk (Vertreter der Kultusministerkonferenz), Dr. Vera Fri-

cke (vzbv) und den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wurde die Umsetzung des Themas in Schulen diskutiert. Im Anschluss bestand noch die Möglichkeit zum informellen Austausch. Fotos der Veranstaltung finden Sie in unserem Twitter-Account: https://twitter.com/VNS_Saarland.

Rückblick auf die 9. Fachtagung der VNS

Am 25. Oktober 2018 fand die 9. Fachtagung der Vernetzungsstelle statt. Diese stand unter dem großen Themenkomplex verschiedener Ernährungskulturen und fand im Rahmen der erstmalig bundesweit stattfindenden Tage der Kitaverpflegung statt. Das diesjährige Motto lautete »Vielfalt schmecken und entdecken«. 70 Teilnehmerinnen

und Teilnehmer besuchten die abwechslungsreich gestaltete Fachtagung, die fünf Vorträge umfasste und von Yvonne Handschauer moderiert wurde.

Nach der Begrüßung durch Christoph Bier, Leiter der Vernetzungsstelle, diskutierte Prof. i. R. Dr. Barbara Methfessel in ihrem Vortrag wie Essen und Esskultur Genuss, Sicherheit und Identität stiften.

tität stiften.

Im Anschluss daran stellte Prof. Dr. Barbara Krug-Richter den Wandel von Ernährungskultur dar.

Nach der Mittagspause stellte Kariane Höhn in ihrem Vortrag einen Transfer unterschiedlicher Ernährungsformen, Gewohnheiten und Traditionen in den Kita-Alltag vor. Hierbei ging es beson-



ders um die Frage, was die Einhaltung unterschiedlicher Speisevorschriften für den Kita-Alltag bedeutet.

Den Abschluss des Tages bildeten Praxisbeispiele aus dem Saarland. Lisa Ba-

ranyai und Elena Schock von der Kita Unikate in Saarbrücken sowie Stephanie Weber und Sabine Martin von der evangelischen Kindertageseinrichtung Oberlinhaus aus Dudweiler stellten an-

hand von Vorträgen und Videos vor, wie sie vielfältige Ernährungskulturen im Alltag umsetzen.

Lesenswerte Web-Funde

Wir haben in den vergangenen Wochen viel interessante Eindrücke von verschiedenen Veranstaltungen in Ton und Bild auf twitter festgehalten. Nachlesen können Sie diese unter https://twitter.com/VNS_Saarland.

ter.com/VNS_Saarland.

Tabuwörter in der Ernährungsbildung

Das Bundeszentrum für Ernährung hat sich in einem Artikel mit dem Thema

Kommunikation in der Ernährungsbildung befasst. Den gesamten Artikel können Sie unter <https://t.co/AXxfC5MbBc> nachlesen.

Wettbewerbe

ECHT KUH-L!

Ackern für die Vielfalt: Teamarbeit in und mit der Natur

Beim bundesweiten Schülerwettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) »ECHT KUH-L!« dreht sich diesmal alles um biologische Vielfalt und Partnerschaften in der Natur. Unter dem Motto »Ackern für die Vielfalt: Teamarbeit in und mit der Natur« sollen Kinder und Jugendliche verstehen, was biologische Vielfalt eigentlich bedeutet und warum eine Vielfalt an Kulturpflanzen so wichtig für unsere Landwirtschaft und unsere Ernährung ist. Die Schülerinnen und Schüler sollen den Artenreichtum

auf unseren Äckern erkennen und natürliche Partnerschaften in der Landwirtschaft entdecken. Der Schülerwettbewerb »ECHT KUH-L!« beschäftigt sich grundsätzlich mit ökologischem Landbau und mit Fragen zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung. »ECHT KUH-L!« stellt dabei jedes Jahr ein anderes Thema heraus und richtet sich an Kinder und Jugendliche, die die 3. bis 10. Klasse einer allgemeinbildenden Schule besuchen. Wettbewerbsbeiträge können von Klassenverbänden eingereicht werden, von Schüler- und außerschulischen Gruppen und auch von einzelnen Kindern und Jugendlichen. Beim diesjährigen Thema »Biolo-

gische Vielfalt und Partnerschaften in der Natur« sind der Kreativität dabei (fast) keine Grenzen gesetzt. Einsendeschluss ist der 28. März 2019. Weitere Informationen zum Wettbewerb und zur Anmeldung finden Sie im Internet unter www.echtkuh-l.de.

Ideenwettbewerb »Land schreibt Zukunft« – jetzt bewerben!

Der Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE) sucht innovative Projekte und Ideen über den Ideenwettbewerb »Land schreibt Zukunft« des Fonds Nachhaltigkeitskultur. Der RNE fördert innovative Ideen, die eine Veränderung unserer Alltagskultur im ländlichen Raum



anstoßen, mit bis zu 50 000 Euro.

Bewerben bis 20. Januar 2019!

Willkommen sind Denkanstöße und Zukunftsskizzen aus der Vor-Ort-Perspektive ebenso wie Überlegungen zur Ausweitung konkreter, beispielgebender Projekte der Nachhaltigkeitskultur. Bewerben können Sie sich bis 20. Januar 2019 in diesen Kategorien:

- Wertschöpfung & nachhaltiges Wirtschaften

- Tourismus
- Gesellschaftlicher Wandel
- Bildung
- Öffentliche Verwaltung

Wer kann mitmachen?

Bewerben können sich gemeinnützige Akteure, also zum Beispiel Vereine, Stiftungen, Verbände und Körperschaften des öffentlichen Rechts, wie zum Beispiel Schulen, Kindergärten und Gebietskörperschaften. Die einreichende

Institution muss im ländlichen Raum in Deutschland verankert sein. Die Kooperation mit der Gemeinde und/oder dem Landkreis ist wünschenswert, wenn diese nicht selbst die Bewerbung einreichen. Mitmachen können auch Klein- und Mittelstädte mit maximal 30 000 Einwohnern.

Unter <https://bit.ly/2E5G4aR> findet Sie weitere Informationen und die Möglichkeit, sich zu bewerben.

Termine & Aktionstage 2019

17. Januar 2019, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 4 des Zertifikatskurses Kita- und Schulverpflegung 2018/2019 (ZK-KSV)
Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule.

https://bit.ly/ZKKSV-2018_19

Bereits ausgebucht!

13. Februar 2019, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 5 des ZK-KSV
Nudeln oder Fleisch? – Einführung in die Ernährungslehre.

https://bit.ly/ZKKSV-2018_19

20. März 2019, 14.30–18.30 Uhr:

Modul 6 des ZK-KSV
Dreck macht Speck!? – Hygiene in der Kita- und Schulverpflegung.

https://bit.ly/ZKKSV-2018_19

10. April 2019, 14.30–18.30 Uhr: Modul 7 des ZK-KSV

Wissen ist Macht – Ernährungsbildung in Kita und Schule.

https://bit.ly/ZKKSV-2018_19

8. Mai 2019, 14.30–18.30 Uhr: Modul 8 des ZK-KSV

Was darf's denn sein? – Kinder und Jugendliche als Gäste.

https://bit.ly/ZKKSV-2018_19

23. Mai 2019, 14.30–18.30 Uhr: Modul 9 des ZK-KSV

Bettseijer, Grumbeere und Lyoner – Lebensmittel aus der Region.

https://bit.ly/ZKKSV-2018_19

Bereits ausgebucht!

13. Juni 2019, 14.30–16.30 Uhr: Modul 10 des ZK-KSV

Abschlussprüfung



Verschiedenes

Praktikumsstellen

Es besteht die Möglichkeit in unserem aktuellen »Projekt zur Förderung der Qualität der Kita- und Schulverpflegung« der Vernetzungsstelle ein Praktikum zu absolvieren. Die Mindestdauer beträgt acht Wochen. Bei Interesse kontaktieren Sie uns bitte per Post oder E-Mail (info@vns-sal.de).

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 Referen-

ten auf Anfrage an Schulen oder andere Organisationen. Sollten Sie Interesse haben, schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

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, 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.

