

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen DGE

Newsletter Frühjahr 2011

1 Aktuelles	2
1.1 Niedersachsen IN FORM – Das Portal für Ernährung und Bewegung - Neues Internetangebot von ML und LAVES	2
1.2 Der vierte Vierwochenspeisenplan mit 20 leckeren Rezepten steht zur Verfügung	2
1.3 Verbraucherzentrale lädt Schulen zum EssKurs	2
1.4 Expertenpool Online	3
1.5 Küchen für Deutschlands Schulen – zweite Wettbewerbsrunde gestartet.....	4
1.6 Praktikantin der Vernetzungsstelle steht Modellschule zur Seite.....	4
1.7 Neuer Begleiter für die Schulverpflegung: Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung	4
2 Veranstaltungen	5
2.1 Fachtagung zur Organisation der schulischen Mittagsverpflegung am 07.09.2011 in Lüneburg.....	5
2.2 Ernährungsbildung in der Grund- und Förderschule: Der aid-Ernährungsführerschein	5
2.3 Ernährungsbildung in der Sek I: SchmExperten – Wissen, das schmeckt.....	5
3 Rückblick	6
3.1 „Küchen für Deutschlands Schulen“ Tim Mälzer eröffnet die erste Projektküche in Niedersachsen	6
3.2 Oldenburger Ernährungsforum	6
3.3 Fachtagung Trinken.....	7

1 Aktuelles

1.1 Niedersachsen IN FORM – Das Portal für Ernährung und Bewegung - Neues Internetangebot von ML und LAVES

Ernährung und Bewegung gehören zusammen, gemeinsam bilden sie die Grundlage eines gesunden Lebensstils. Mit dem neuen Internetportal „Niedersachsen IN FORM“ errichten das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und das Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) das im Koalitionsvertrag festgeschriebene „Ernährungsportal Niedersachsen“.

„Niedersachsen IN FORM“ informiert ausführlich über die Themenbereiche Ernährung, Lebensmittel und Bewegung. Als niedersächsische Besonderheit zeigt das Portal zusätzlich Angebote und Aktionen vor Ort auf und bietet den Nutzern die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden und Ernährungs- und Bewegungsempfehlungen umzusetzen.

Das neue Internetportal ist ab sofort unter folgender Adresse erreichbar:

www.inform.niedersachsen.de

1.2 Der vierte Vierwochenspeisenplan mit 20 leckeren Rezepten steht zur Verfügung

Sie möchten in Ihrer Schule ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essen, das abwechslungsreich und ansprechend für Kinder und Jugendliche ist, anbieten?

Das Projekt „Schule + Essen = Note 1“ stellt den Verantwortlichen der Schulverpflegung nährstoffoptimierte Vierwochenspeisenpläne auf Basis der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zur Verfügung. Gerade ist der vierte Speiseplan mit 20 neuen Rezepten erschienen. Die Rezepte liegen jeweils für die Primar- und Sekundarstufe nährwertberechnet vor und verbinden Qualität, Genuss und Abwechslung. Die Rezepte sind für 10 Personen konzipiert. Sie enthalten neben den üblichen Angaben zu Zutaten, Mengen und Zubereitungshinweisen Informationen zum Energiegehalt und ausgewählten Nährstoffen pro Portion. Auf einigen Rezepten sind darüber hinaus Erläuterungen für die Schülerinnen und Schüler zu bestimmten Speisen oder Zutaten zu finden

www.schuleplusesessen.de

1.3 Verbraucherzentrale lädt Schulen zum EssKurs

Nach vier erfolgreichen Durchgängen der Maßnahme ‚Schule auf EssKurs‘ gibt das Ernährungsteam jetzt den Startschuss für eine neue Runde. Schulen, die Interesse an einem optimierten Verpflegungskonzept haben und für die Verbesserung ihrer Mittagsverpflegung aktiv werden wollen, können sich jetzt bei der Verbraucherzentrale bewerben. Sowohl Neueinsteiger als auch

bereits beteiligte Schulen sind eingeladen, konkrete Ziele und Maßnahmen für ihre Schule zu planen, die sie innerhalb von circa neun Monaten umsetzen können. Wichtig für den Antrag ist die Einbindung verschiedener Akteure in Schule und die Berücksichtigung des Nachhaltigkeitsaspektes.

Ein Optimierungsansatz sollte die Essensqualität der Mahlzeiten betreffen. Weitere Veränderungen könnten zum Beispiel die Atmosphäre beim Essen, vereinfachte Bestellsysteme oder erweiterte Mittagspausen-Zeiten sein.

Am Ende der Sommerferien wird mitgeteilt, wer einen der begrenzten Teilnahmeplätze am „Ess-Kurs“ erhalten hat. Mit fachlicher Unterstützung durch das Ernährungsteam der Verbraucherzentrale geht es mit Beginn des Schuljahres 2011/12 dann an die konkrete Umsetzung. Als öffentliche Anerkennung und Dokumentation für ihr Engagement werden die Schulen nach erfolgreicher Teilnahme mit einem Sternesiegel ausgezeichnet.

Bewerbungsunterlagen sowie Hintergrundinformationen sind im Internet unter www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de abrufbar. Die Bewerbungsfrist läuft noch bis zum 15. Juli 2011.

(Quelle: Verbraucherzentrale Niedersachsen)

1.4 Expertenpool Online

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung hat sich Verstärkung geholt – insgesamt 44 Ernährungsexperten (freiberufliche Diätassistenten/-innen und Oecotrophologen/-innen) aus ganz Niedersachsen haben sich nach der Teilnahme an einer Fortbildungsveranstaltung in einem Expertenpool zusammengefunden. Bei Bedarf unterstützen sie Schulen auf Honorarbasis wenn es um Gestaltung und Organisation der Mittags- und Zwischenverpflegung geht, bei der Durchführung von Projekttagen oder –wochen zu Ernährungsthemen, als Experten bei einem Elternabend oder beispielsweise bei der Arbeit von Schülerfirmen im Verpflegungsbereich. Interessierte Schulen oder auch Schulträger wenden sich entweder an die Mitarbeiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (www.dgevesch-ni.de) oder direkt an die Ernährungsexperten, deren Kontaktdaten nach Postleitzahlen sortiert in Kürze vollständig auf der Homepage der Vernetzungsstelle zu finden sind

http://www.dgevesch-ni.de/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=16&Itemid=45

1.5 Küchen für Deutschlands Schulen – zweite Wettbewerbsrunde gestartet

Im Rahmen der Kücheneröffnung in Bünde wurden zehn Schulen mit den besten Nutzungskonzepten 2010 ausgezeichnet. Tim Mälzer rief alle Schulen in Deutschland auf, sich am zweiten Wettbewerb „Küchen für Deutschlands Schulen“ zu beteiligen, dessen Startschuss im Anschluss an die Preisverleihung gegeben wurde. Einsendeschluss ist der 14. Oktober 2011.

Der Wettbewerb ist Teil der Aktion „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ der Bundesregierung und wurde im April 2010 gemeinsam mit der Bertelsmann-Stiftung, Nolte-Küchen, Fernsehkoch Tim Mälzer und dem Bundesernährungsministerium gestartet.

Das Besondere an dem Wettbewerb ist, dass es alle relevanten Akteure einbindet, die Anforderungen des Schulbetriebs berücksichtigt und das Projekt die Begeisterung der Kinder für das Kochen und für ausgewogene Ernährung weckt.

Unter www.kuechenfuerdeutschlandsschulen.de finden Schulen die Bewerbungsunterlagen und nützliche Informationen für den Weg zur eigenen Übungsküche. Außerdem finden sie dort eine Auflistung der bisherigen Gewinner.

1.6 Praktikantin der Vernetzungsstelle steht Modellschule zur Seite

Seit dem 15. März 2011 hat der Standort Osnabrück der Vernetzungsstelle Schulverpflegung für drei Monate Unterstützung durch Sabine Laaks bekommen. Frau Laaks studiert Ökotrophologie und absolviert hier ein Betriebspraktikum. Ihre vornehmliche Tätigkeit bei der Vernetzungsstelle ist die Betreuung der neu aufgenommenen Modellschule IGS Osnabrück (www.igs-os.de). Diese neue Schule startete im Sommer 2010 mit dem ersten 5. Jahrgang und möchte sich auf den Weg machen, eine gesundheitsfördernde Verpflegung für die Schüler aufzubauen und anzubieten.

1.7 Neuer Begleiter für die Schulverpflegung: Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung

Den richtigen Anbieter für die Mittagsverpflegung an einer Schule zu finden, ist gar nicht so einfach. Oftmals ist der Preis das entscheidende Kriterium bei der Vergabe von Aufträgen für die Verpflegungsleistung. Doch wie kann eine Schule erreichen, dass auch die Qualität des Essens stimmt - und zwar schon bevor ein neuer Caterer in die Schule kommt?

Mit dieser Frage hat sich eine Arbeitsgruppe der Vernetzungsstellen Schulverpflegung beschäftigt. Ihre Mitglieder haben sich intensiv mit dem Thema Ausschreibungen und Leistungsbeschreibungen im Kontext der Schulverpflegung befasst und eine Arbeitshilfe erstellt, die es den Entscheidungsträgern erleichtern soll, in diese Themen einzusteigen. Entstanden ist daraus der „Handlungsleitfaden Ausschreibung & Leistungsbeschreibung“, der auf den Internetseiten von IN FORM und der Vernetzungsstellen der Länder als PDF zum Download bereitsteht.

www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/handlungsleitfaden_homepage.pdf

2 Veranstaltungen

2.1 Fachtagung zur Organisation der schulischen Mittagsverpflegung am 07.09.2011 in Lüneburg

Am 7. September 2011 findet unter dem Motto „Niedersachsen lernt lecker! Mittagessen an Schulen nachhaltig managen“ eine Fachtagung für Entscheidungsträger und Interessierte der Schulverpflegung statt. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen lädt gemeinsam mit der Niedersächsischen Landesschulbehörde und der Leuphana Universität auf den Campus nach Lüneburg ein. Ziel ist es, praxisnahe Lösungsansätze zum Gelingen einer erfolgreichen Mittagsverpflegung weiter zu geben und zu erarbeiten. Hierzu werden verschiedene bewährte Modelle aus der Praxis vorgestellt, des Weiteren wird in Workshops auf die individuellen Problemstellungen der einzelnen Akteure der Schulverpflegung eingegangen. Die Einladung und das Programm ist ab Juni unter www.dgevesch-ni.de abrufbar.

2.2 Ernährungsbildung in der Grund- und Förderschule: Der aid-Ernährungsführerschein

Der aid-infodienst (www.aid.de) bietet am 18.05.2011 in Göttingen und am 25.05.2011 in Braunschweig Schulungen für Lehrkräfte zum aid-Ernährungsführerschein an. Beim aid-Ernährungsführerschein handelt es sich um ein Medienpaket zur Ernährungsbildung in der Grundschule. Das Lehrerheft führt die Lehrkräfte durch sieben Doppelstunden, in denen die Kinder Grundlagen der Lebensmittelkunde, der Essenszubereitung, Hygiene- und Tischregeln kennen lernen und praktisch einüben. Die ausführlich beschriebenen Unterrichtsverläufe und Materiallisten, das Kopier- vorlagenheft mit Rezepten, Arbeitsblättern und Folienvorlagen unterstützen den Pädagogen bei der Umsetzung. Alle Informationen zum aid-Ernährungsführerschein finden Sie unter www.aid-ernaehrungsfuehrerschein.de.

Die Anmeldung zu der Fortbildung erfolgt über den Niedersächsischen Bildungsserver www.nibis.de Bei Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter der Vernetzungsstelle gerne zur Seite.

2.3 Ernährungsbildung in der Sek I: SchmExperten – Wissen, das schmeckt

Am 23.05.2011 bietet der aid-infodienst eine Schulung für Lehrkräfte der Sekundarstufe I in Braunschweig an. SchmExperten ist ein neues Unterrichtsmaterial des aid, das Impulse für die Ernährungs- und Verbraucherbildung an weiterführenden Schulen gibt. Das Ziel: Begeisterung und Interesse für die Nahrungszubereitung wecken und Genussfähigkeit entwickeln.

Das flexibel und offen einsetzbare Unterrichtsmaterial richtet sich an die Klassen 5 und 6 aller Schulformen und ist für den vorfachlichen Unterricht konzipiert. Kernstück ist die Zubereitung kleiner kalter Gerichte im Klassenzimmer (in sieben Doppelstunden). Von diesem praktischen Ansatz ausgehend werden zahlreiche weitere Aspekte rund ums Thema Essen und Trinken vom

Lebensmitteleinkauf über Hygiene bis zur Esskultur beleuchtet und es findet eine aktive Auseinandersetzung mit den eigenen Essgewohnheiten statt.

Die Anmeldung erfolgt über den Niedersächsischen Bildungsserver www.nibis.de Bei Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter der Vernetzungsstelle gerne zur Seite.

3 Rückblick

3.1 „Küchen für Deutschlands Schulen“ Tim Mälzer eröffnet die erste Projektküche in Niedersachsen

Einmal mit Tim Mälzer kochen! Dieser Wunsch ging am 10. März 2011 für die Schülerinnen und Schüler der „Schule Am Fehntjer Berg“ in Moormerland in Erfüllung. Anlass hierfür war die Einweihung einer neuen Übungsküche, die die Schule im Rahmen des IN FORM-Projektes "Küchen für Deutschlands Schulen" erhalten hat (siehe auch 1.5).

Der Star des Tages war natürlich Tim Mälzer, der, stets von vielen Menschen und vor allem von vielen Frauen und Müttern der Kinder aus Moormerland umringt, geduldig mit allen verfügbaren Autogrammkarten seine Unterschriften verteilte. Auch eine junge Dame einer Borkumer Küche ging nicht leer aus und wurde mit einem Autogramm auf ihre Schürze und einem kurzem Gespräch für ihre weite Anreise belohnt. Der Höhepunkt war die Einweihung der Schulküche, bei der Tim Mälzer Schülerinnen und Schüler der Schule zur Hand gingen und ihn bei der Zubereitung von leckeren Gerichten unterstützten. Hier konnte das junge Gemüse wohl am meisten lernen und mit nach Hause mitnehmen, nämlich leckere Ideen und Rezepte, die sie nun nachkochen und ihren Eltern beibringen können.

www.kuechenfuerdeutschlandsschulen.de

www.in-form.de

www.fehntjer-berg.de

3.2 Oldenburger Ernährungsforum

Am 6. April 2011 veranstaltete die DGE Sektion Niedersachsen im Landesmuseum für Mensch und Natur in Oldenburg das Niedersächsische Ernährungsforum zum Thema „Lebensmittelqualität“.

Namhafte Referenten beleuchteten dieses Thema von verschiedenen Seiten und auf einem Markt der Möglichkeiten bekamen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer weitere Einblicke. Zunächst berichtete Herr Prof. Dr. Hahn, stellvertretender Leiter der DGE Sektion Niedersachsen, über das Thema Lebensmittelqualität aus wissenschaftlicher Sicht. Einem Rückblick der Entwicklung von Lebensmitteln und Ernährung folgend, beschrieb er die aktuelle Lebensmittelqualität

und –sicherheit. Diese verknüpfte er kritisch mit der Risikowahrnehmung des Verbrauchers. Herr Dr. Breuer vom Geriatriischen Zentrum Oldenburg referierte über die Lebensmittelauswahl für ältere bzw. älteste Menschen unserer Gesellschaft. Dabei ging er vor allem auf die Lebensqualität beeinflussende Wirkung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils für diese wachsende Gruppe von Menschen in der demographischen Entwicklung Deutschlands ein. Frau Helmsmüller aus dem Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung vertiefte anschließend aus behördlicher Sicht die Bedeutung der Lebensmittelqualität im globalisierten Markt. Anhand praktischer Beispiele zeigte sie auf, wie beim Import von Lebensmitteln in die EU der Verbraucherschutz anhand eines Frühwarnsystems gesichert wird. Abschließend berichtete Frau Gimmler, Leiterin des Ernährungsservice der Bünting Beteiligungs AG über dessen Arbeit in Verbrauchermärkten der Region. Sie erläuterte, wie dieser Service aufgebaut ist, woran er sich orientiert und welche Angebote er für die Verbraucher umfasst.

www.dge-niedersachsen.de

3.3 Fachtagung Trinken

Am 16.02.2011 luden das Institut für Ernährungspsychologie, die DGE Sektion Niedersachsen und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung zu einer Fachtagung rund um das Thema „Trinken“ nach Hannover ein. Fünf namhafte Referenten informierten die zahlreichen Besucher über die neuesten Erkenntnisse zur Flüssigkeitsaufnahme und der Getränkeversorgung. Dabei wurde insbesondere ein Fokus auf die Getränkeversorgung an Schulen gesetzt und Lösungen für die Praxis ausgiebig diskutiert.