

## Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen DGE

### Newsletter Herbst 2011

<b>1 AKTUELLES</b>	<b>2</b>
1.1 Neuauflage „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“	2
1.2 Neue Rezeptdatenbank für die Schulverpflegung	2
1.3 Aktionstag Ernährung „Frisch und aktiv durch den Tag“ an weiterführenden Schulen in Niedersachsen	2
1.4 Änderungen beim Infektionsschutzgesetz	3
<b>2 VERANSTALTUNGEN</b>	<b>3</b>
2.1 „Wie lecker is´ das denn!“ – Bundesweite Tage der Schulverpflegung	3
2.2 Werkstattgespräche zu Bestell- und Abrechnungssystemen	4
2.3 Regionale Lehrerfortbildungen zur Ernährungsbildung mit dem aid	4
2.3.1 Ernährungsbildung in der Grund- und Förderschule: Der aid-Ernährungsführerschein	4
2.3.2 Ernährungsbildung in der Sek I: SchmExperten – Wissen, das schmeckt	5
<b>3 RÜCKBLICK</b>	<b>5</b>
„Niedersachsen lernt lecker! Mittagessen an Schulen nachhaltig gestalten“	5
<b>4 IN EIGENER SACHE</b>	<b>6</b>
Mitarbeiterwechsel in der Beratungsstelle der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Braunschweig	6

## 1 AKTUELLES

### 1.1 Neuauflage „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

Seit dem 21. September 2011 steht der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung in der dritten aktualisierten Auflage bereit. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung liefert die Basis für eine vollwertige Verpflegung in der Schule und wurde in Zusammenarbeit mit Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Politik, Wirtschaft und Praxis erarbeitet. Er dient als Standardwerk für Verantwortliche in der Schulverpflegung.



Den neu aufgelegten DGE-Qualitätsstandard können Sie hier herunterladen:

[http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/111005\\_dge\\_qst.pdf](http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/111005_dge_qst.pdf)

### 1.2 Neue Rezeptdatenbank für die Schulverpflegung

Viele Anregungen für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen bietet die neue Rezeptdatenbank der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). In der Online-Anwendung von „Schule + Essen = Note 1“ finden Verantwortliche für die Verpflegung eine Vielzahl erprobter Rezepte:

<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandards/rezeptdatenbank.html>

### 1.3 Aktionstag Ernährung „Frisch und aktiv durch den Tag“ an weiterführenden Schulen in Niedersachsen



Unter dem Motto „Frisch und aktiv durch den Tag“ führt das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung in enger Kooperation mit dem Niedersächsischen Kultusministerium Aktionstage zur Zwischenverpflegung an niedersächsischen Schulen durch.

Ziel ist es, den Verzehr von Obst und Gemüse bei Schülerinnen und Schülern der Jahrgänge 5 bis 8 zu fördern und ein kostenfreies Trinkwasserangebot an Schulen zu etablieren.

Mit Hilfe des Aktionstags „Frisch und aktiv durch den Tag“ haben Schulen die Möglichkeit - unterstützt von Expertinnen und Experten - das Thema Essen und Trinken als Zwischenverpflegung mit Schülerinnen, Schülern, Lehrkräften und Eltern zu thematisieren. Darüber hinaus werden hilfreiche Instrumente und erste Schritte zur Zwischenverpflegung konkretisiert oder optimiert. Das Angebot zum Aktionstag „Frisch und aktiv durch den Tag“ ist für die Schulen kostenfrei. Die Aktionstage werden von der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e. V. koordiniert. Informieren Sie sich jetzt unter [www.aktionstag-ernaehrung.de](http://www.aktionstag-ernaehrung.de) und führen Sie gemeinsam mit Experten einen Aktionstag zur Ernährung an Ihrer Schule durch!

## 1.4 Änderungen beim Infektionsschutzgesetz

Am 4. August 2011 traten Änderungen des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) in Kraft.

Danach müssen die Folgebelehrungen im Rahmen des Infektionsschutzgesetzes nicht mehr jährlich sondern nur noch alle zwei Jahre absolviert werden. Das ist auch für die Schulverpflegung von Bedeutung.

Das vollständige IfSG finden sie hier:

<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

Eine Übersicht der Hygieneschulungspflichten steht auf der Internetseite des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ zum Download bereit:

[http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/Uebersicht\\_Schulungspflichten.pdf](http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Uebersicht_Schulungspflichten.pdf)

(Quelle: [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de))

## 2 VERANSTALTUNGEN

### 2.1 „Wie lecker is´ das denn!“ – Bundesweite Tage der Schulverpflegung

Am 6. Oktober 2011 findet im Rahmen der bundesweiten Aktionstage Schulverpflegung, der erste niedersächsische „Tag der Schulverpflegung“ statt. Ziel ist es, SchülerInnen und LehrerInnen für das Schulessen zu begeistern und Neugier für weniger bekannte Gerichte zu wecken. Schulessen und vor allem dessen gesundheitsfördernde Ausrichtung sollen dadurch ein selbstverständlicher Bestandteil des Schulalltages werden.

Es haben sich einige Schulen und Caterer für den ersten Tag der Schulverpflegung bei der Vernetzungsstelle angemeldet. Auch die Unterrichtsmedien „SchmExperten – Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6“ wurden bereits an die ersten Anmeldungen versendet. Wir gratulieren den Gewinnerschulen und danken dem aid infodienst für die Bereitstellung der Medien zur Verlosung.

Die teilnehmenden Schulen führen verschiedene Aktionen in ihrer Mensa durch - ob Tag der offenen Tür für Eltern, SchülerInnen und Lehrkräften, Einführung der Neulinge in das schuleigene System der Mensa oder Ernährungsbildung in den Klassen zum Thema der Verpflegung – jede dieser Aktionen kann das Thema Schulverpflegung in den Mittelpunkt rücken und darauf hinweisen wie wichtig ein leckeres und gesundheitsförderliches Mittagessen an Schulen ist!

Weitere Informationen über den Tag der Schulverpflegung finden Sie auf unserer Startseite

[www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de)

## 2.2 Werkstattgespräche zu Bestell- und Abrechnungssystemen

In Kooperation mit dem Projekt „Schule + Essen = Note 1“ und verschiedenen Anbietern professioneller Bestell- und Abrechnungssysteme bieten die DGE Sektion Niedersachsen und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in diesem Herbst erneut sogenannte Werkstattgespräche an. Neben der Informationsvermittlung rund um die Schulverpflegung und der Vorstellung von Praxisbeispielen, bieten diese Werkstattgespräche eine Plattform zum intensiven Meinungs- und Erfahrungsaustausch für alle, die sich mit der Schulverpflegung in Theorie und Praxis auseinandersetzen. Die Werkstattgespräche richten sich deshalb an Schulträger, Schulleiter, Lehrer und Lehrerinnen, Küchenkräfte, Dienstleister (Pächter und Caterer) Eltern und Schülervertretungen.

Unter dem Motto „Schulverpflegung – Bestell- und Abrechnungssysteme“ findet jeweils am

09.11.2011 in Hermannsburg, Christian Gymnasium Hermannsburg

10.11.2011 in Wolfenbüttel, Gymnasium Große Schule Wolfenbüttel

22.11.2011 in Langenhagen, IGS Langenhagen

30.11.2011 in Wallenhorst, Alexanderschule (HS)

ein solches Werkstattgespräch statt. Die Veranstaltungen werden in den jeweiligen Schulen durchgeführt. Dazu laden wir Sie ganz herzlich ein. Den genauen Ablauf entnehmen Sie bitte den Programmen, die unter diesem Link zu finden sind:

[http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/articles/111005\\_bestell\\_und\\_abrechnungssysteme.pdf](http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/articles/111005_bestell_und_abrechnungssysteme.pdf)

## 2.3 Regionale Lehrerfortbildungen zur Ernährungsbildung mit dem aid

### **2.3.1 Ernährungsbildung in der Grund- und Förderschule: Der aid- Ernährungsführerschein**

Der aid-Ernährungsführerschein ist 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 Kopiervorlagenheft mit Rezepten, Arbeitsblätter und Folienvorlagen unterstützen den Pädagogen bei der Umsetzung. Alle wichtigen Arbeitsschritte und -geräte wurden liebevoll gezeichnet.

Die Schulungen im Rahmen der Regionalen Lehrerfortbildung finden statt am:

16.11.11 in Hannover (Anmeldung: <https://vedab.nibis.de/veran.php?vid=51263>)

23.11.11 in Osnabrück (Anmeldung: <https://vedab.nibis.de/veran.php?vid=49044>)

### **2.3.2 Ernährungsbildung in der Sek I: SchmExperten – Wissen, das schmeckt**

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 Schülerinnen und Schüler bereiten selbstständig z. B. saftige Power-Sandwiches, leckere Prima-Pasta-Salate oder Fruit-Dreams mit frischen Früchten zu. Kreatives Variieren ist ausdrücklich erwünscht.

Die Schulungen im Rahmen der Regionalen Lehrerfortbildung finden statt am:

08.11.11 in Hannover (Anmeldung: <https://vedab.nibis.de/veran.php?vid=51262>)

21.11.11 in Osnabrück (Anmeldung: <https://vedab.nibis.de/veran.php?vid=49047>)

## **3 RÜCKBLICK**

### **„Niedersachsen lernt lecker! Mittagessen an Schulen nachhaltig gestalten“**



Am 7. September 2011 öffneten sich die Türen auf dem Campus der Leuphana Universität in Lüneburg zur Veranstaltung Niedersachsen lernt lecker. Begrüßt wurden die Gäste vom Zentrum für angewandte Gesundheitswissenschaften (ZAG), der Niedersächsischen Landesschulbehörde und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, die die Veranstaltung gemeinsam ausrichteten. Das Programm war vielfältig für die ungefähr 200 Besucher gestaltet worden. Direkt zu Beginn konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zwischen drei parallelen Eingangsvorträgen wählen.

Im Anschluss daran konnten die Teilnehmer acht thematisch unterschiedliche Workshops besuchen. Es war möglich die Eingangsthemen zu vertiefen, aber auch andere Themen, wie die Organisation der Schulverpflegung durch ein Schnittstellenmanagement, betriebswirtschaftliche Aspekte oder durch eine gesundheitsförderliche Zwischenverpflegung praktisch zu bearbeiten.

Die Mittagszeit verbrachten die Besucher auf dem Markt der Möglichkeiten, auf dem sie auch die Möglichkeit hatten zu Mittag zu essen.

Eine weitere Workshopreihe am Nachmittag mit insgesamt neun Beiträgen erweiterte und vertiefte die angebotenen Themen des Vormittags. Fragen, ob und wie eine schülerorientierte Ausstattung, Leistungsverzeichnisse, Schulprogramme oder die (Bio-) Verpflegung

detailliert gestaltet sein sollten, damit eine möglichst hohe Akzeptanz und Wirksamkeit erzielt werden kann, konnten hier ausführlich behandelt werden.

Die Moderatorin Frau Straub fasste die Gesamteindrücke der Organisatoren im Abschlussplenum zusammen und gab sie den Besuchern als Motivation mit auf den Weg.

Der Tag schloss mit der Möglichkeit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer ab, sich an Treffpunkten für die Regionen Hannover, Braunschweig, Osnabrück und Lüneburg sowie auf dem Markt der Möglichkeiten auszutauschen und neue lokal bezogene Arbeitsgruppen oder Aktionen zu planen.



Auf der Internetseite zur Veranstaltung stehen in Kürze die Zusammenfassung einiger Workshops und Vorträge zum Download bereit: [www.niedersachsen-lernt-lecker.de](http://www.niedersachsen-lernt-lecker.de)

## 4 IN EIGENER SACHE

### Mitarbeiterwechsel in der Beratungsstelle der Vernetzungsstelle

#### Schulverpflegung Braunschweig

„Seit April 2009 bin ich in Braunschweig für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen tätig - eine spannende Zeit liegt hinter mir, in der ich sehr viel gelernt habe und einige interessante Menschen kennengelernt durfte.

Ab dem 24. Oktober 2011 verabschiede ich mich nun für ein Jahr in Mutterschutz und Elternzeit, mein Mann und ich erwarten im Dezember unser erstes gemeinsames Kind. Darauf freuen wir uns sehr und sind gespannt, wie sich unser Leben dadurch verändern wird.

In dieser Zeit bleibt die Vernetzungsstelle in Braunschweig aber nicht unbesetzt: Ab dem 24. Oktober 2011 übernimmt Frau Vanessa Albrecht meine Aufgaben und ist dann Ihre Ansprechpartnerin rund um das Thema Schulverpflegung in der Region.

Sie erreichen Frau Albrecht unter [vanessa.albrecht@dgevesch-ni.de](mailto:vanessa.albrecht@dgevesch-ni.de) und unter der bekannten Rufnummer 0531-484 3381. Frau Albrecht wird sich Ihnen im nächsten Newsletter kurz vorstellen.

Ich wünsche Ihnen allen ein gutes Jahr!

Ihre Katharina Kompe“