

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen DGE

Newsletter Sommer 2010

1 Aktuelles	2
1.1 Wir mögen´s frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen	2
1.2 Küchen für Deutschlands Schulen	2
1.3 Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung	3
1.4 Musterspeisepläne für die Schulverpflegung der DGE	3
1.5 Aktuelle Studie zu Kostenstrukturen in der Schulverpflegung.....	3
2 Veranstaltungen	4
2.1 Regionale Treffen in Niedersachsen	4
2.2 Hygieneschulung für Nachhaltige Schülerfirmen	5
3 Rückblick	5
3.1 Werkstattgespräch in Meinersen	5
3.2 Regionale Lehrerfortbildungen zu den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung	5
3.3 Versand der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung	6
3.4 Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	6
4 Kontaktdaten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung	7

1 Aktuelles

1.1 Wir mögen´s frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen

Eine Ausschreibung zur Förderung des Obst- und Gemüseverzehrs an Niedersachsens Schulen. Ein Großteil der Kinder und Jugendlichen isst zu wenig Obst und Gemüse, welches unter anderem aus dem Ernährungsbericht 2008 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hervorgeht. Zur Förderung des Verzehrs von Obst und Gemüse an Niedersächsischen Schulen werden die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen und das Niedersächsische Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung in Zusammenarbeit mit der Landesschulbehörde, innovative und nachhaltige Konzepte an Schulen unterstützen. Dazu werden die 30 besten Konzepte, die auf einen verstärkten Verzehr von Obst und Gemüse durch die Schülerinnen und Schüler hinzielen, mit einer Sachmittelerstattung von 500 Euro gefördert. Ausgewählt werden die Förderungsempfänger durch die Beurteilung ihrer zur Bewerbung eingereichten Konzepte auf der Basis definierter Förderkriterien. Die Förderung erfolgt ohne Rechtsanspruch im Rahmen der zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel.

Vorraussetzungen für die Förderung: Um eine Förderung können sich alle allgemein- und Berufsbildenden Schulen in Niedersachsen bewerben. Es werden sowohl bestehende Konzepte, als auch neue Ansätze zur Steigerung des Obst- und Gemüseverzehrs an Schulen gefördert (vorausgesetzt der Maßnahmenbeginn erfolgt bis spätestens Oktober 2010). Nähere Informationen zu den Teilnahmebedingungen sowie die Bewerbungsanträge gibt es auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (www.dgevesch-ni.de).

Hier geht es zu den Bewerbungsunterlagen:

http://www.dgevesch-ni.de/index.php?option=com_content&view=article&id=49&Itemid=38

1.2 Küchen für Deutschlands Schulen

Das Projekt „Küchen für Deutschlands Schulen“ ist eine gemeinsame Initiative des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, des Fernsehkochs Tim Mälzer, der Bertelsmann Stiftung und des Sponsors Nolte-Küchen. Ziel ist es, Kindern und Jugendlichen den Spaß am Kochen in Schulen zu vermitteln und dies mit der Ernährungsbildung zu verknüpfen. In den kommenden Jahren soll eine stetig steigende Zahl von Übungsküchen in deutschen Schulen installiert werden, um das Thema „Gesunde Ernährung“ im Schulalltag praxisnah und anschaulich zu vermitteln.

Im Rahmen des Wettbewerbs sind Schulen in ganz Deutschland dazu aufgerufen, sich um eine Übungsküche zu bewerben. Teilnehmen können alle Schulen der Primarstufe (Grundschulen) und der Sekundarstufen I und II, die dem Thema „Ernährung“ einen hohen Stellen-

wert einräumen und eine sinnvolle Nutzung der Küche garantieren können. Die Entscheidung über die Auswahl der Gewinner wird anhand der Nutzungskonzepte getroffen, die von allen teilnehmenden Schulen im Rahmen des Wettbewerbs erarbeitet werden.

Weitere Informationen und alle für die Teilnahme am Wettbewerb erforderlichen Unterlagen finden Sie unter www.in-form.de - [IN FORM Schulküchen](http://www.in-form.de)

1.3 Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat einen Leitfaden erarbeitet, der sich explizit mit der Hygiene in der Schulverpflegung beschäftigt. Im Juni wurde dieser Leitfaden von der Landesschulbehörde an alle Schulen im Land versandt. Er bietet den Verantwortlichen in der Verpflegung von Schülerinnen und Schülern eine Hilfestellung zur Orientierung im Bereich des Lebensmittelhygienerechtes und stellt auf anschauliche Weise Themen wie Hygienemanagement, Eigenkontrollen und rechtliche Verantwortlichkeiten dar. Der Leitfaden enthält außerdem Vorlagen für die einfache Dokumentation von eigenbetrieblichen Maßnahmen und eine Linkliste für weitergehende Informationen.

Den Leitfaden finden sie auch auf der Seite der Vernetzungsstelle:

<http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/hygieneleitfadenschulverpflegung.pdf>

1.4 Musterspeisepläne für die Schulverpflegung der DGE

Ein neuer nährstoffoptimierter Vier-Wochen-Speiseplan des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ ist nun veröffentlicht. Die 20 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. Die Speisepläne orientieren sich direkt an den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und vereinfachen somit die Umsetzung dieser Qualitätsstandards.

<http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/aktuelles/vierwochenspeisenplan.html>

1.5 Aktuelle Studie zu Kostenstrukturen in der Schulverpflegung

Die DGE beauftragte die Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg mit einer Untersuchung zu den Kosten und Kostenstrukturen in der Schulverpflegung. Die Ergebnisse liefern einen Überblick und ermöglichen einen Vergleich zwischen den verschiedenen Verpflegungssystemen in Abhängigkeit von der Anzahl ausgegebener Mahlzeiten.

Den Artikel mit Ergebnissen und Tabellen zu dieser Studie können Sie in der Ausgabe 02/2010 des Fachmagazins „Schulverpflegung“ nachlesen oder die komplette Studie auf der Seite des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ downloaden:

http://www.schuleplusessen.de/cms/upload/pdf/Service/downloads/Beurteilung_der_Kostenstrukturen.pdf

2 Veranstaltungen

2.1 Regionale Treffen in Niedersachsen

Vernetzung ist ein zentraler Punkt im Geflecht des komplexen Themengebietes Schulverpflegung, das maßgeblich dazu beitragen kann, um Informationen effektiver für alle Beteiligten nutzbar und abrufbar zu machen. Voneinander lernen, erfahren, wie andere ihre Schulverpflegung organisieren und welche Probleme wie gelöst wurden, sind wichtige Informationen für das Gelingen und den Prozess der Organisation einer guten Schulverpflegung. Mit der Gründung regionaler Netzwerke möchte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung den strukturierten Austausch unter den Schulen unterstützen. Die Möglichkeit dazu bietet sich bei den von der Vernetzungsstelle organisierten „Regionalen Treffen“, die Entscheidungsträgern und Akteuren der Schulverpflegung die Möglichkeit bieten, sich zu bestimmten Themen zu informieren und beraten zu lassen. Auch ist es auf diese Weise möglich, die verschiedenen Perspektiven und Arbeitsbereiche der Akteure näher zu beleuchten und kennen zu lernen.

In Osnabrück widmet sich die Untergruppe Schulverpflegung des Netzwerkes Adipositas diesem Ziel. Dazu werden immer wieder Fachreferenten verschiedener Bereiche eingeladen, um über ihre Arbeit und mögliche Kooperationsmöglichkeiten zu berichten. Veranstaltungen finden Projekt begleitend zu den jeweiligen Themen, aktuell zum Projekt „Trink Wasser in der Schule“, statt. Sie finden weitere Informationen beim Gesundheitsdienst des Landkreises und der Stadt Osnabrück unter:

http://www.gesundheitsregionos.de/magazin/artikel.php?artikel=220&type=&menuid=575&to_pmenu=573&objectid=0&objecttype=

OsSVita steht für Ostfriesland – Schule und Leben. WesSVita steht Wesermarsch – Schule und Leben. Es sind die Netzwerke der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung in Ostfriesland und der Wesermarsch, die eng miteinander zusammen arbeiten. Dieses Netzwerk bietet Informationen und Veranstaltungen zu verschiedenen Themen in der Schulverpflegung:

- Aktuelles aus Wissenschaft und Praxis
- Aktuelles aus regionalen Arbeitsgemeinschaften
- Erprobte Unterrichtsmaterialien und Medien
- Fortbildungen und Tagungen

Weitere Informationen und Termine finden sie auch unter

www.ossvita.de bzw. www.wessvita.de.

Ansprechpartnerin für die Region Ostfriesland ist Frau Gerda Mülder unter info@ossvita.de und für die Region Wesermarsch Frau Inge Warns unter info@bine-wesermarsch.de.

Weitere regionale Treffen zu verschiedenen Themen der Schulverpflegung sind an allen Standorten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Planung.

2.2 Hygieneschulung für Nachhaltige Schülerfirmen

Mit Beginn des Schuljahres 2010/11 wird die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen in Kooperation mit den Multiplikatoren für Nachhaltige Schülerfirmen eine Veranstaltungsreihe zum Thema Hygiene für die verantwortlichen Lehrkräfte der *Nachhaltigen Schülerfirmen* in Niedersachsen durchführen. Diese Veranstaltungsreihe soll die Koordinatoren sowie die verantwortlichen Lehrkräfte und in nächster Instanz die Schülerinnen und Schüler, die im Rahmen ihrer Schülerfirma im Verpflegungsbereich tätig sind, für das wichtige Thema Hygiene sensibilisieren, Kernkompetenzen vermitteln und das Thema für den Arbeitsalltag greifbar machen. Dabei wird der Leitfaden für Hygiene in der Schulverpflegung die Grundlage bilden. Dieser Leitfaden wurde vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) erarbeitet, und beschäftigt sich explizit mit Hygienefragen im Bereich der Schulverpflegung.

3 Rückblick

3.1 Werkstattgespräch in Meinersen

Die DGE Sektion Niedersachsen, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung und das Projekt Schule + Essen = Note 1 informieren zur Schulverpflegung.

Am 27.05.2010 fand unter dem Motto "Schlauer essen. Besser lernen - Qualitätssicherung in der Schulverpflegung" ein Werkstattgespräch mit dem Schwerpunkt Bestell- und Abrechnungssysteme in Kooperation mit der DGE Sektion Niedersachsen und dem Projekt Schule + Essen = Note 1 statt. Die Veranstaltung wurde in den Räumen der Hauptschule Meinersen durchgeführt.

Aufgrund der großen Resonanz findet **eine weitere Veranstaltung** am **24.08.2010** statt. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Frau Dr. Liesen vom Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE (Tel. 0228 - 3776 816 oder per Email liesen@dge.de).

3.2 Regionale Lehrerfortbildungen zu den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Im März startete die erste Runde der Fortbildungen, welche die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen im Rahmen der Regionalen Lehrerfortbildung der Landesschulbehörde anbietet. Die Veranstaltungen fanden am 02.03. in Braunschweig, am 04.03. in Lüneburg, am 11.03. in Osnabrück und am 16.03.10 in Hannover statt. Schwerpunktthema waren die *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung* der DGE.

Die *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung* richten sich an alle, die sich mit der Einführung und der Optimierung einer Schulverpflegung befassen und geben einen Überblick über relevante Themen zur Gestaltung der Schulverpflegung und den notwendigen schulischen Rahmenbedingungen. Welche rechtlichen Bestimmungen habe ich zu beachten, welche Per-

sonalqualifikation ist erforderlich, wie setze ich das Konzept im pädagogischen und kulturellen Rahmen um? Worauf muss ich z.B. bei Bewirtschaftungs-, Verpflegungs- und Abrechnungssystemen achten? Diese und viele andere Fragen tauchen in diesem Kontext auf. Die Standards präzisieren Anforderungen an die Schulverpflegung, machen diese überprüfbar und stellen die notwendige Verknüpfung zur Ernährungsbildung her.

In dem Seminar stellten die Mitarbeiterin und die Mitarbeiter der Vernetzungsstelle im Rahmen eines Vortrags die *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung* detailliert vor. Anschließend bot die Arbeit in Kleingruppen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Möglichkeit zum intensiven Erfahrungsaustausch, einzelne Fragestellungen konnten insbesondere in Bezug auf ihre individuelle Anwendung im Schulalltag diskutiert werden.

Zusammenfassend betrachtet war besonders der Austausch unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wichtig und wurde rege wahrgenommen. Vor dem Hintergrund verschiedener Entwicklungsstufen und Voraussetzungen wurde eine zunehmende thematische Auffächerung und detaillierte Erläuterung, z.B. mit Fokus auf Schulformen oder Bewirtschaftungssystemen, gefordert. Auch die allgemeine thematische Vertiefung unterschiedlicher Themen der Qualitätsstandards wurde von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern mit der Vernetzungsstelle diskutiert. Diese Wünsche sollen in die Gestaltung der nächsten Fortbildungen einfließen.

3.3 Versand der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Anfang März versandte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen mit Hilfe der Landesschulbehörde an jede Schule des Landes ein Exemplar der neu aufgelegten Broschüre *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung*. Dieses Angebot soll Schulen auf ihrem Weg zu einer guten Schulverpflegung unterstützen. Die Standards richten sich an alle, die sich mit der Einführung oder Optimierung einer Schulverpflegung befassen. Damit sind Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, -leitungen, und -gremien ebenso angesprochen wie auch Caterer, Pächter, Eltern- und Schülervertreter. Die *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung* präzisieren Anforderungen an die Schulverpflegung und machen diese damit überprüfbar, und sie stellen die notwendige Verknüpfung zur Ernährungsbildung her. Entwickelt wurden die Standards in Abstimmung mit allen Bundesländern von der DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

3.4 Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Seit dem 25. Januar 2010 ist die Homepage www.dgevesch-ni.de der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen online. Die Internetseite der Vernetzungsstelle informiert Beteiligte und Akteure zu allen relevanten Themen rund um das Thema Schulverpflegung. Zudem werden Veranstaltungen über die Seite bekannt gegeben und die Netzwerkarbeit in den Regionen Niedersachsens dargestellt. Über die Homepage finden die Schulen auch die

Kontaktdaten Ihrer zuständigen Ansprechpartner bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

4 Kontaktdaten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Die Kontaktdaten unserer Mitarbeiter sind:

Till Hulbert (Lüneburg)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
Auf der Hude 2
21339 Lüneburg
Tel. 04131 - 15 2768
Fax. 04131 - 15 2991
till.hulbert@dgevesch-ni.de

Katharina Dube (Braunschweig)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
Bohlweg 38
38100 Braunschweig
Tel. 0531 - 484 3381
Fax. 0531 - 484 3040
katharina.dube@dgevesch-ni.de

Milan Hollingshaus (Osnabrück)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
Mühlenschweg 5
49090 Osnabrück
Tel. 0541 - 314 495
Fax. 0541 - 314 400
milan.hollingshaus@dgevesch-ni.de

Für den Bezirk Hannover:

Schulen aus den Landkreisen Diepholz und Nienburg (Weser) sowie der Region Hannover wenden sich bei Fragen bitte an Herrn Hulbert in Lüneburg (Kontaktdaten siehe oben).

Schulen aus den Landkreisen Schaumburg, Hameln-Pyrmont, Holzminden und Hildesheim wenden sich bei Fragen bitte an Frau Dube in Braunschweig (Kontaktdaten siehe oben).

Hinweis: Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt bekommen möchten, senden Sie uns eine kurze Nachricht an anita.henke@dgevesch-ni.de.