

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen DGE

Newsletter Winter 2011

1 Aktuelles	2
1.1 Neuauflage des Ordners „Essen und Trinken in der Schule“	2
1.2 Neuer Vierwochenspeiseplan des Projektes „Schule + Essen = Note 1“	2
1.3 Handreichung zur Mittagsverpflegung der Serviceagentur „Ganztägig lernen“	3
2 Veranstaltungen	3
2.1 „Abrechnungssysteme in der Schulverpflegung“ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung Wesermarsch - 24. Januar 2011	3
2.2 Frühjahrsfachtagung zum Thema „Trinken“ am 16. Februar 2011 in Hannover	4
2.3 Fortbildung für Ernährungsfachkräfte am 4. März 2011 in Bremen	4
2.4 Fachtagung „Akzeptanz in der Schulverpflegung“ am 16. März 2011 in Osnabrück.....	4
3 Rückblick	5
3.1 Abschluss der Förderaktion „Wir mögen`s frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen“	5
3.2 Abschluss der Hygieneschulungen für Schülerfirmen	5
3.3 Vernetzungsstelle gründet Expertenpool von Ernährungsfachkräften	6

1 Aktuelles

1.1 Neuauflage des Ordners „Essen und Trinken in der Schule“

Wie sollte eine optimale Schulverpflegung aussehen? Dazu hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) gemeinsam mit dem aid infodienst den Ordner „Essen und Trinken in Schulen“ überarbeitet und neu aufgelegt. Er liefert alle Basisinformationen zur vollwertigen Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen und hilft bei der praktischen Umsetzung dieser Verpflegung in der Schule. Neben der Auswahl der Lebensmittel ist auch die Wahl des Verpflegungssystems, für das sich jede Schule individuell nach ihren Möglichkeiten entscheiden muss, wichtig. In dem Ordner sind außerdem alle relevanten Gesetze und Verordnungen zu finden, die bei der Verpflegung in Schulen zu beachten sind. Eine Reihe von Checklisten hilft, die Qualität des bestehenden Speisenangebots zu bewerten und so Hinweise auf eventuelle Verbesserungsmöglichkeiten zu liefern. Zahlreiche Medientipps und Internetadressen runden das Serviceangebot dieser überarbeiteten Auflage ab.

Die Informationen richten sich an alle Verantwortlichen der Schulverpflegung, sowie Entscheidungsträger wie Schulleitungen, Caterer, Eltern- und Schülervertreter. Fachliche Basis sind die von der DGE erarbeiteten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“. Der Ordner wurde im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ im Projekt „Schule + Essen = Note 1“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erarbeitet.

Weitere Informationen unter:

http://www.dge-medianservice.de/_%20Essen%20und%20Trinken%20in%20Schulen%20-%20Ringbuch%20DIN%20A4%20121570_.xml

1.2 Neuer Vierwochenspeiseplan des Projektes „Schule + Essen = Note 1“

Seit einiger Zeit stehen auf der Homepage des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ nährstoffoptimierte Vierwochenspeisepläne auf Basis der „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ zur Verfügung. Die Rezepte liegen jeweils für die Primar- und Sekundarstufe nährwertberechnet vor und verbinden Qualität, Genuss und Abwechslung. Sie sind jeweils für 10 Personen konzipiert und enthalten neben den üblichen Angaben zu Zutaten, Mengen und Zubereitungshinweisen Informationen zum Energiegehalt und ausgewählten Nährstoffen pro Portion. Seit Anfang des Jahres stehen nun 20 neue Rezepte in einem Vierwochenspeiseplan zur Verfügung. Die Speisepläne finden Sie unter:

<http://www.schuleplussessen.de/qualitaetsstandards/wochenspeisenplaene.html>

1.3 Handreichung zur Mittagsverpflegung der Serviceagentur „Ganztägig lernen“

Entscheidet sich eine Schule, Ganztagschule zu werden, stehen neben zahlreichen organisatorischen und pädagogischen Aspekten auch Fragen rund um die Mittagsverpflegung zur Bearbeitung an. Mit der Schrift „Mittagsverpflegung an Ganztagschulen – Tipps zur Planung und erfolgreichen“, die von der Serviceagentur „Ganztägig lernen“ in Auftrag gegeben wurde, liegt eine umfangreiche Materialsammlung zu allen Facetten dieses komplexen Themenfeldes vor. Die Schrift spannt einen Bogen von Schulverpflegung, hygienischen Voraussetzungen, Qualitätsstandards, Organisation und Kosten bis hin zu Schulküchenplanung und Speiseausgabe. Den Abschluss der Handreichung bildet eine umfangreiche Checkliste, die beim Planungsprozess sehr hilfreich sein kann sein kann.

Die Handreichung finden Sie als pdf auf der Homepage der Serviceagentur „Ganztägig lernen“

<http://www.niedersachsen.ganztageig-lernen.de/Niedersachsen/home.aspx>

und auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

http://www.dgevesch-ni.de/index.php?option=com_content&view=article&id=75&Itemid=40

2 Veranstaltungen

2.1 „Abrechnungssysteme in der Schulverpflegung“ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung Wesermarsch - 24. Januar 2011 in Brake

Am 24. Januar 2011 findet in Brake (BBZ, Besprechungsraum 2, Gerd-Köster-Str. 4, 26919 Brake) eine Informationsveranstaltung zum Thema „Abrechnungssysteme in der Schulverpflegung“ statt, die der Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung Wesermarsch organisiert hat. Beginn ist um 15:15 Uhr. Für den konkreten Erfahrungsaustausch über das Thema soll an diesem Nachmittag Raum sein. Experten stehen für Fragen in diesem Fachgespräch zur Verfügung. Weitere Informationen finden sie unter <http://wessvita.de/?p=1609> .

2.2 Frühjahrsfachtagung zum Thema „Trinken“ am 16. Februar 2011 in Hannover

Das Institut für Ernährungspsychologie der Universität Göttingen und die DGE Sektion Niedersachsen bieten am 16. Februar 2010 die Frühjahrsfachtagung zum Thema „Trinken“ im Vortragsaal der Ärztekammer Hannover an. Fünf namhafte Referenten liefern Antworten zu verschiedenen Fragestellungen rund um das Tagungsthema: Wer braucht wie viel Flüssigkeit, wie problematisch ist der Energiegehalt vieler Getränke wirklich, wie kann der Schulmilchkonsum wieder gesteigert werden, was ist bei der Ausstattung von Schulen mit Trinkwasserbrunnen zu beachten und natürlich wie viel Alkohol ist für die Gesundheit zuträglich und ab wann wird es problematisch? Informationen zu Programm und Anmeldung finden Sie unter

<http://www.dge.de/pdf/ns/Programm-Fachtagung-Trinken.pdf>

2.3 Fortbildung für Ernährungsfachkräfte am 4. März 2011 in Bremen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen DGE bietet in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen am 4. März 2011 eine ganztägige Fortbildungsveranstaltung zum Thema Schulverpflegung an. Diese Fortbildung richtet sich an freiberuflich tätige Oecotropholog/innen und Diätassistent/innen, die optimalerweise bereits Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Schulen mitbringen.

Den thematischen Schwerpunkt der Veranstaltung bilden die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“. Weitere Inhalte der Fortbildung werden Hygienemanagement, pädagogische Aspekte der Schulverpflegung und die Zusammenarbeit mit Schulen sein.

Die Teilnehmer/innen werden anschließend in den Expertenpool der Vernetzungsstelle aufgenommen und bei Nachfrage an Schulen vermittelt. Die Finanzierung der Tätigkeit in der Schule kann nicht von der Vernetzungsstelle getragen werden, das Honorar muss von der Schule übernommen und mit der Ernährungsfachkraft individuell vereinbart werden.

Nähere Informationen zu der Veranstaltung finden Sie auch auf unserer Homepage unter:

http://www.dgevesch-ni.de/images/stories/download/110304einladung_ernaehrungsfachkraefte.pdf

2.4 Fachtagung „Akzeptanz in der Schulverpflegung“ am 16. März 2011 in Osnabrück

Am 16. März 2011 findet in Kooperation mit der Serviceagentur „Ganztätig lernen“ und dem Projekt „Schule + Essen = Note 1“ eine Fachtagung zum Thema „Akzeptanz in der schulischen Mittagsverpflegung“ im Kreishaus Osnabrück statt (8:30 Uhr bis 16:00 Uhr). Neben dem Zusammenhang von Ernährung und Lernen werden die verschiedenen Einflussfaktoren auf die Akzeptanz der Mittagsverpflegung thematisiert und Praxisbeispiele vorgestellt. Weiterhin wird es Raum zur konkreten Erarbeitung und zum Austausch auf verschiedenen Workshops zu den Themen

Einbindung der Verpflegung in ein pädagogisches Konzept, Altersgruppen gerechte Ernährung, Organisation und Qualität der Mittagsverpflegung geben. Weitere Details, die in Kürze folgen, finden sie auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung www.dgevesch-ni.de und auf der Homepage der Serviceagentur „Ganztäglich lernen“ <http://www.niedersachsen.ganztaegig-lernen.de/Niedersachsen/home.aspx>

3 Rückblick

3.1 Abschluss der Förderaktion „Wir mögen`s frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen“

Im vergangenen Jahr waren alle allgemeinbildenden und berufsbildenden Schulen in Niedersachsen aufgefordert worden, aussagefähige Konzepte bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung einzureichen, die das Ziel haben, den Obst- und Gemüseverzehr von Schülerinnen und Schülern zu steigern. Nach dem Einsendeschluss traf sich eine Jury, bestehend aus Vertretern des niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums, des niedersächsischen Kultusministeriums, der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, um aus mehr als 130 eingegangenen Bewerbungen eine Auswahl zu treffen. Am 19. November 2010 lobte die damalige Landwirtschaftsministerin Astrid Grotelüschen im Landesmuseum Hannover dann 30 Schulen für Ihre innovativen Konzepte aus. Die Schulen erhielten eine Sachmittelerstattung in Höhe von 500 Euro für die Umsetzung Ihrer Konzepte. Die 30 ausgewählten Konzepte werden Anfang 2011 in einer Abschlussbroschüre vorgestellt. Weitere Informationen zur Förderaktion finden Sie unter:

http://www.dgevesch-ni.de/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=15&Itemid=38

3.2 Abschluss der Hygieneschulungen für Schülerfirmen

Im Herbst letzten Jahres führte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen Hygieneschulungen für die verantwortlichen Lehrkräfte der nachhaltigen Schülerfirmen im Land durch. Die Schulungen orientierten sich am „Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen“ und wurden in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Veterinärämtern veranstaltet. Mit dieser Schulung sollten die im Verpflegungsbereich tätigen Schülerfirmen für das Thema Hygiene sensibilisiert und der Dialog zwischen Veterinärämtern und den Schulen angeregt werden. Bei der Organisation erhielt die Vernetzungsstelle Unterstützung von den Koordinatoren der in Arbeitskreisen organisierten Schülerfirmen. So wurden die Schulungen für die räumlich naheliegenden Landkreise oftmals zusammengefasst und zentral durchgeführt. Der Austausch unter den

Schulen und Schülerfirmen und die Fragerunden mit den betreffenden Veterinärämtern wurden sehr positiv wahrgenommen und führten zu vielen Klärungen von offenen Fragen zum Thema Hygiene in der Schulverpflegung. Den „Hygieneleitfaden zur Verpflegung an niedersächsischen Schulen“ finden Sie unter:

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

3.3 Vernetzungsstelle gründet Expertenpool von Ernährungsfachkräften

Wenn Schulen ihr Verpflegungsangebot verbessern möchten, eine Projektwoche zur gesunden Ernährung planen oder Eltern auf dem Elternabend über ihr Gesundheits- und Ernährungskonzept informieren wollen, sind oftmals Ernährungsexperten gefragt. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung steht Schulen in Niedersachsen für solche Anfragen jederzeit gerne zur Verfügung. Da wir zu dritt nicht all diese Anfragen bedienen können, haben wir uns Unterstützung gesucht: in Zukunft werden Ihnen und Ihrer Schule auf Anfrage freiberuflich tätige Ernährungsfachkräfte (Oecotropholog/innen und Diätassistent/innen), die bereits Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Schulen haben und von uns zum den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung fortgebildet wurden, auf Honorarbasis zur Verfügung stehen.

Mit einer ersten Fortbildung, die Anfang Dezember in Braunschweig stattfand, haben wir begonnen den Expertenpool zu formieren. Eine zweite Fortbildung wird (wie oben bereits angekündigt) am 4. März in Bremen stattfinden. Unser Ziel ist es, niedersachsenweit Ernährungsfachkräfte im Expertenpool zu haben. Gerne leiten wir Ihre Anfrage an die Damen und Herren weiter. Nähere Informationen und Kontaktdaten der Ernährungsfachkräfte finden Sie in Kürze auch auf unserer Homepage.