

Newsletter Sommer 2011

1 Aktuelles	2
1.1 www.niedersachsen-lernt-lecker.de	2
1.2 Aktionstag „Frisch & aktiv durch den Tag“	2
1.3 Abschlussbroschüre „Wir mögen’s frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen“	3
1.4 Vorankündigung: Bundesweiter Tag der Schulverpflegung	3
1.5 Schriftentreihe „Schulverpflegung und Ernährungsbildung“	4
2 Veranstaltungen	6
2.1 Niedersachsen lernt lecker! Mittagessen an Schulen nachhaltig gestalten	6
2.2 Hygieneschulung für Multiplikatoren der Nachhaltigen Schülerfirmen	6
2.3 Gesunde Schule – Ernährung & Bewegung in der Ganztagschule	6
2.4 Neue Termine: Regionale Lehrerfortbildung zu aid-Ernährungsführerschein und SchmExperten	7
2.5 Werkstattgespräche „Kassier- und Abrechnungssysteme“	7
2.6 Fortbildungsreihe „Akzeptanz der Schulverpflegung“	8
3 Rückblick	9
3.1 Wissenschaftlicher Kongress der DGE	9
3.2 Erste Fortbildung für Lehrkräfte in Niedersachsen: SchmExperten.....	9



1 Aktuelles

1.1 www.niedersachsen-lernt-lecker.de

Jetzt online zur Fachtagung am 7. September 2011 in Lüneburg anmelden. Nähere Informationen finden Sie unter 2.1.

1.2 Aktionstag „Frisch & aktiv durch den Tag“

Essen und Trinken hält gesund und fördert Leistung und Wohlbefinden. Unter dem Motto „Frisch und aktiv in 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 gesundes kostenfreies Trinkwasserangebot an Schulen zu etablieren.

Mit Hilfe des Aktionstags „Frisch und aktiv in den Tag“ haben Schulen die Möglichkeit - mit Unterstützung 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.

Der Aktionstag „Frisch und aktiv in den Tag“ gliedert sich in einen Dreiklang:

- o Vormittag: Handlungsorientierter Unterricht im Bereich Ernährungsbildung - zwei modulare Unterrichtseinheiten zu den Produktgruppen Obst, Gemüse, Trinkwasser.
- o Nachmittag: Lehrerfortbildung - Unterstützung der Schule in der Zwischenverpflegung als einen Baustein der Schulentwicklung: erforderliche Planungsschritte, Organisationsmöglichkeiten von Zwischenverpflegung, Kommunikation mit den Eltern.
- o Früher Abend: Elternabend mit Fachvortrag und Moderation unter dem Schwerpunkt: Kinder- und Jugendernährung in der Partnerschaft von Schule und Elternhaus.

Das Angebot zum Aktionstag „frisch und aktiv in den Tag“ ist für die Schulen kostenfrei.

Die erforderlichen Rahmenbedingungen für den Aktionstag sind von Seiten der Schulleitung zu gewährleisten. In begründeten Fällen kann ein Sachkostenbeitrag für Anschaffungen bis zu einer Höhe von 300,00 € gewährt werden. Interessierte Schulen können sich für einen Termin bewerben.

Anmeldung:

Die Aktionstage werden von der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e. V. koordiniert. Die Durchführungsphase beginnt direkt nach den Sommerferien 2011.

Ihre Anmeldung zu einem Aktionstag „Frisch und aktiv in den Tag“ oder Ihre Fragen können Sie ab sofort richten an die:

Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e. V.

Veronika Weithe, Fenskeweg 2, 30165 Hannover

Telefon: 0511 / 388 11 89 – 6, Fax: 0511 / 350 55 95, E-Mail: veronika.weithe@gesundheit-nds.de, Internet: www.gesundheit-nds.de

1.3 Abschlussbroschüre „Wir mögen's frisch! Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen“

Ab sofort steht die Abschlussbroschüre unserer Förderaktion unter www.dgevesch-ni.de zum Download bereit. Die Broschüre enthält alles Wissenswerte zur Förderaktion und dokumentiert alle geförderten Konzepte. Bei Interesse an einer gedruckten Version, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen.

1.4 Vorankündigung: Bundesweiter Tag der Schulverpflegung

Am 6. Oktober 2011 findet im Rahmen der bundesweiten Aktionstage Schulverpflegung, auch der erste „Tag der Schulverpflegung“ in Niedersachsen statt. Ziel ist es, Schüler- und Lehrerschaft gleichermaßen für das Schulessen zu begeistern und Neugier für weniger bekannte Gerichte zu wecken. Schulessen und vor allem dessen gesundheitsfördernde Ausrichtung sollen dadurch mehr und mehr ein selbstverständlicher Bestandteil des Schulalltages werden. Dem Thema Essen und Trinken in der Schule soll so größere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Unter dem Motto „Wie lecker ist das denn?“ geht's zum „Tag der Schulverpflegung“ auf in die Schulmensa.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung stellt für diesen Tag allen Einrichtungen, die teilnehmen möchten, unterschiedliche Materialien zur Verfügung:

- o Den Caterern werden nährstoffoptimierte Rezeptvorschläge angeboten, die sie in ihren Einrichtungen umsetzen und bewerben sollen.
- o Schulen finden Anregungen und Material, um an diesem Tag mit dem Thema Schulleben erlebnisorientiert zu arbeiten.

Auf diese Weise ist es den Schulen z.B. möglich einen „Tag der offenen Tür“ zu gestalten, der bspw. auch die Eltern einlädt am Essen teilzunehmen, sowie eine Einführungsveranstaltung für die Schülerinnen und Schüler des neuen Jahrgangs zu organisieren. Der Tag bietet ebenso die Möglichkeit neue Gerichte auszuprobieren und vorzustellen und gleichzeitig einen guten Anlass, um Öffentlichkeitsarbeit für die Schule zu betreiben.

Den Ideen der teilnehmenden Schulen sind keine Grenzen gesetzt, ihre Schulverpflegung an diesem Tag in den Mittelpunkt zu rücken und zum Zentrum der Schulkultur zu machen.

Unter den Anmeldungen, die bis zum 15. September 2011 bei uns eingehen, verlosen wir an alle allgemein bildenden Schulen der Sekundarstufe I sieben Unterrichtsmedien „SchmExperten – Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6“ des aid im Gesamtwert von 280 Euro.

Wir freuen uns, wenn sie ihren Tag der Schulverpflegung und ihre Aktionen aktiv bewerben und stehen ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Der bundesweite Tag der Schulverpflegung wird durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.

Weitere Informationen und die Anmeldung finden sie in Kürze auf unserer Homepage www.dgevesch-ni.de.

1.5 Schriftenreihe „Schulverpflegung und Ernährungsbildung“

Das zweibändige Werk zeigt, wie Ernährungsbildung und Schulverpflegung miteinander verzahnt und mit übereinstimmenden Prinzipien von Qualität und Nachhaltigkeit in der schulischen Praxis umgesetzt werden können. Erstmals werden hier Praxisanleitungen für die pädagogische Arbeit in der Schule (Ernährungsbildung) mit Voraussetzungen einer qualitätsgesicherten Schulverpflegung verknüpft.

In Band 1 werden Grundlagen zu den Themenschwerpunkten Ernährungsbildung, Schulverpflegung und Nachhaltigkeit ausgeführt und ausgewählte Projekte als Beispiele für die praktische Umsetzung vorgestellt. Den Hauptteil von Band 2 bildet eine Sammlung von, in den vorgestellten Projekten erprobten, Rezepten mit konkreten didaktisch-methodischen Anleitungen für deren Umsetzung in Klassenraum, Lehr- oder Schulküche.

Die Autorinnen Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt und Prof. Dr. Dorothee Straka fassen in diesen beiden Bänden Erkenntnisse aus der Lehre an der Hochschule Osnabrück sowie im

ökotrophologischen Lehr- und Versuchsbetrieb „WABE-Zentrum“ zusammen. Ergänzt wird dies durch Erfahrungen aus vielerlei Projekten des Studienprogramms Ökotrophologie an der Hochschule Osnabrück sowie dem von der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung geförderten Projekt „Die Besser-Esser“ an der Hauptschule Norden.

Erhältlich im Fachbuchhandel oder Bestellung im Internet:

www.ernaehrungs-umschau.de/fachbuecher

2 Veranstaltungen

2.1 Niedersachsen lernt lecker! Mittagessen an Schulen nachhaltig gestalten

Am 7. September 2011 findet unter dem Motto „Niedersachsen lernt lecker! Mittagessen an Schulen nachhaltig gestalten“ eine Fachtagung auf dem Campus der Leuphana Universität Lüneburg statt. Hierzu laden die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen DGE, die Niedersächsische Landesschulbehörde und das Zentrum für Angewandte Gesundheitswissenschaften der Leuphana Universität Lüneburg, alle Schulen, verantwortlichen Entscheidungsträger und alle am Thema Schulverpflegung interessierten Personen herzlich ein. Ziel der Veranstaltung ist es, praxisnahe Lösungsansätze zum Gelingen einer erfolgreichen und nachhaltigen Mittagsverpflegung vorzustellen, gemeinsam zu erarbeiten und weiter zu geben. Neben Fachvorträgen werden verschiedene bewährte Modelle aus der Praxis vorgestellt und im Rahmen von Workshops die unterschiedlichen Herausforderungen, Problemstellungen und Umsetzungsstrategien für die einzelnen Akteure der Schulverpflegung diskutiert. Die Veranstaltung wird durch das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung gefördert. Informationen zu Programm, Referenten und Anmeldung finden Sie unter www.niedersachsen-lernt-lecker.de.

2.2 Hygieneschulung für Multiplikatoren der Nachhaltigen Schülerfirmen

Am 31. August 2011 findet die vorerst letzte Hygieneschulung für Multiplikatoren der Nachhaltigen Schülerfirmen (NaSch) zum „Hygieneleitfaden für niedersächsische Schulen“, herausgegeben durch das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, statt. Gastgeber an diesem Tag sind die Gewerblichen Berufsbildenden Schulen der Grafschaft Bad Bentheim. Die Veranstaltung richtet sich an die Multiplikatoren des südlichen Emslandes sowie der Grafschaft Bad Bentheim und wird von Oliver Hindricks, Ansprechpartner für diesen Bereich, koordiniert und vom Veterinäramt der Region fachlich unterstützt.

2.3 Gesunde Schule – Ernährung & Bewegung in der Ganztagschule

Zu einer gesunden Schule gehört neben ausreichend Bewegungsmöglichkeiten und –angeboten auch ein ausgewogenes Verpflegungsangebot. Die Serviceagentur „Ganztägig

lernen“ widmet sich diesen beiden Themen deshalb in einem Workshop, der im Rahmen der diesjährigen Fortbildungsreihe für offene Ganztagsgrundschulen am **23. September 2011** (14:00 - 18:00 Uhr) in der Region Braunschweig angeboten wird. Veranstaltungsort ist die Geschäftsstelle des Diakonischen Werkes in Braunschweig-Riddagshausen. Nähere Informationen zur Veranstaltung und zur Anmeldung finden Sie unter:

[http://www.niedersachsen.ganztaegig-lernen.de/Niedersachsen/Berichte%20\(1\).aspx](http://www.niedersachsen.ganztaegig-lernen.de/Niedersachsen/Berichte%20(1).aspx)

2.4 Neue Termine: Regionale Lehrerfortbildung zu *aid-Ernährungsführerschein* und *SchmExperten*

Im Herbst 2011 bietet der aid Infodienst in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen weitere Fortbildungen für Lehrerinnen und Lehrer zu den beiden Ernährungsbildungsprogrammen „aid-Ernährungsführerschein“ und „SchmExperten“ an. Hier finden Sie alle Termine auf einen Blick:

aid-Ernährungsführerschein	26.09.2011 Lüneburg
	16.11.2011 Hannover
	23.11.2011 Osnabrück
SchmExperten	29.09.2011 Lüneburg
	08.11.2011 Hannover
	21.11.2011 Osnabrück

Anmelden können Sie sich über die Regionale Lehrerfortbildung in den jeweiligen Standorten

2.5 Werkstattgespräche „Kassier- und Abrechnungssysteme“

Im Laufe des letzten Jahres hat die DGE Sektion Niedersachsen in Kooperation mit dem Projekt „Schule+Essen=Note 1“ und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung bereits erfolgreich mehrere Werkstattgespräche zum Thema Kassier- und Abrechnungssysteme durchgeführt. Da dieses Thema augenscheinlich viele Schulen interessiert, möchten wir im Herbst 2011 weiteren Schulen die Möglichkeit bieten, sich dazu im Rahmen eben solcher Werkstattgespräche zu informieren. Folgende Termine sind dafür vorgesehen:

- 09.11.2011 Christian-Gymnasium, Hermannsburg
- 10.11.2011 Große Schule, Wolfenbüttel
- 22.11.2011 IGS Langenhagen, Hannover
- 30.11.2011 Alexanderschule, Schulzentrum Wallenhorst

Nach den Sommerferien finden Sie auf unserer Homepage (www.dgevesch-ni.de) nähere Informationen zu dem jeweiligen Programm der Werkstattgespräche und zur Anmeldung.

2.6 Fortbildungsreihe „Akzeptanz der Schulverpflegung“

In Zusammenarbeit mit der Serviceagentur „Ganztägig lernen“ organisiert die Vernetzungsstelle Schulverpflegung eine Fortbildungsreihe mit Start am 1. September 2011 mit dem Titel „Mittagsverpflegung mit Pädagogik und Erfolg“. Die Fortbildungsmodule beinhalten Referate von Fachleuten aus der schulischen und küchenorganisatorischen Praxis, bieten Schulen und deren Partnern der Schulverpflegung aber auch die Möglichkeit in Kontakt zu treten, sich auszutauschen und Wissen weiterzugeben. Ziel der Fortbildungsreihe ist es, Impulse zur Entwicklung eigener Lösungswege zu geben.

Jedes Fortbildungsmodul ist inhaltlich abgeschlossen, sodass Anmeldungen auch nur für einzelne Tage möglich sind.

Weitere Informationen zu Inhalten, Zeiten und Orten der verschiedenen Fortbildungen finden sie unter www.niedersachsen.ganztaegig-lernen.de und unter www.dgevesch-ni.de.

3 Rückblick

3.1 Wissenschaftlicher Kongress der DGE

Einmal jährlich findet der Wissenschaftliche Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) an einer der Universitäten mit einer ernährungswissenschaftlichen Fakultät statt. In diesem Jahr trafen sich vom 16. bis 18. März Fachleute und zahlreiche Besucher zu dem Kongress an der Universität Potsdam zusammen. Neben vielen anderen Forschungsbereichen war interessanterweise die Schulverpflegung in diesem Jahr äußerst präsent und Gegenstand diverser Vorträge und Posterbeiträge

(<http://www.dge.de/wk48/programm.html>), was die wachsende Bedeutsamkeit des Themas auch in der praktischen Forschung widerspiegelt.

3.2 Erste Fortbildung für Lehrkräfte in Niedersachsen: *SchmExperten*

Am 23. Mai 2011 fand die erste Fortbildung für Lehrkräfte in Braunschweig des aid zu einem neuen Modul der Ernährungsbildung den SchmExperten statt. 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. 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. Der angestrebte Kompetenzerwerb gelingt durch eine gezielte Auswahl von handlungsorientierten Methoden. So können sie in Zukunft ihre Lebensmittelauswahl selbstständig und gesundheitsorientiert treffen sowie Veränderungen beim Essen aktiv mit gestalten. Das gilt auch für das Schulumfeld wie zum Beispiel für das Mensaangebot oder die Ausstattung des Schulkiosks. Weitere Informationen unter www.schmexperten.de