

Newsletter

DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern und DGE- Sektion Mecklenburg-Vorpommern

[Vorschau](#) | [Rückblick](#) | [Infos](#) | [Aktuelle Medien/ Zum Nachlesen](#) | [Impressum](#)

Vorschau

Seminar „Was gibt´s denn heute zu essen?“

Dienstag, 13. August 2013, 14:00 - 17:00 Uhr

Ort: AOK Schwerin, Am Grünen Tal 50, 19063 Schwerin

Auf Grund der großen Nachfrage wird das Seminar vom 29.05. erneut für Mitarbeiter/innen der Kitas und Schulen sowie der Cateringbetriebe angeboten. Weitere Infos sowie das Anmeldeformular und das Programm finden Sie unter [http://www.dgevesch-mv.de/index.php?id=38&tx_ttnews\[tt_news\]=180&tx_ttnews\[backPid\]=24&cHash=e11efd86203dcf4b35d54d4bb5095e2b](http://www.dgevesch-mv.de/index.php?id=38&tx_ttnews[tt_news]=180&tx_ttnews[backPid]=24&cHash=e11efd86203dcf4b35d54d4bb5095e2b)

Fachtag „Kleiner Kindergartentag on Tour“

Sonabend, 31. August 2013, 10:30 Uhr - 15:30 Uhr

Ort: Parchim, Friedrich-Franz-Gymnasium

Die Weiterbildung wird von der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung MV und dem Arbeitskreis Gesundheitsförderung des LK Ludwigslust-Parchim organisiert. Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung führt in diesem Rahmen ein 4 stündiges Seminar zur Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder durch. Weitere Informationen und die Anmeldung zum Seminar finden Sie ab August unter: <http://www.gesundheitsfoerderung-mv.de>

23. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst , Jagd und Gartenbau (MeLA)



12. - 15. September 2013

Ort: 18276 Mühlengöez

Die DGE-Sektion MV und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung sind auch dieses Jahr mit einem Messestand vertreten. Gern beantworten wir dort die Fragen der Besucher und geben bei Bedarf Info-Materialien heraus. Außerdem werden Aktionen zu verschiedenen Ernährungsthemen durchgeführt. Weitere Informationen erhalten Sie ab August unter

<http://www.dge-mv.de>

Konferenz der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

Donnerstag, 19. September 2013

Ort: Güstrow, Viehhalle

Thema: Quo vadis - Schulverpflegung in MV?

Genauere Informationen erhalten Sie ab Juli unter <http://www.dgevesch-mv.de>

16. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion MV

Voraussichtlich: 24. Oktober 2013, 10:00 - 17:00 Uhr

Ort: Schweriner Schloss

Thema: Ernährungsberatung im Fokus – 20 Jahre DGE-Sektion MV

Wir möchten die Tagung zum Anlass nehmen, gemeinsam mit den Partnern/-innen, Kollegen/-innen und Weggefährten das Jubiläum zu begehen.

Einen Schwerpunkt bildet der Zusammenhang von „Essen und Psyche“. In den Vorträgen „Prävention beginnt im Mutterleib – Epigenetik und perinatale Prägung als neue Erklärung der Fettsucht-Epidemie“ und „Wenn Essen, Emotionen und Kognitionen eine unheilvolle Allianz eingehen....“ wird das Thema aufgegriffen. Zwei Vorträge beschäftigen sich mit „Verhaltens- und Motivationsveränderungen“. Abschließend werden die neuen D-A-CH Referenzwerte für Calcium und Folsäure vorgestellt. Weitere Informationen finden Sie ab Ende Juni unter: www.dge-mv.de/Termine.php

Seminar „Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeiten in der Ernährungsberatung“

Donnerstag, 14. November 2013, 10:00 - 16:00 Uhr

Ort: AOK Schwerin, Am Grünen Tal 50, 19063 Schwerin

Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie unter: www.dge-mv.de/Termine.php

Rückblick

Symposium „Ernährung für die Gesundheit“ im April

Auf dem Symposium konnten sich die Besucher der Veranstaltung, wie bspw. Verpflegungs- und Verwaltungsleiter/-innen aus Reha-Kliniken, Krankenhäusern und Pflegeheimen sowie Einzel- und Großhändler/-innen, zu den verschiedenen DGE-Medien und Projekten am Stand der DGE-Sektion MV informieren. Das Symposium wurde vom Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV e. V.) in Rostock ausgerichtet.

Fachtag „Lehrergesundheitstag des Schulamtes Rostock“ im April

Die Ganztagesveranstaltung fand im Rostocker Rathaus statt.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung informierte zu ihren Angeboten und zu Möglichkeiten der Gestaltung und Verbesserung der Schulverpflegung. Organisiert wurde der Fortbildungstag von der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung MV e. V. in Kooperation mit den Beratungslehrerinnen für Gesundheitsförderung und Prävention der staatlichen Schulämter und der Koordinatorin für Gesundheitsförderung der Hansestadt Rostock.

Info-Veranstaltung „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ im April

Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung führte in der Kita Future Kids in Schwerin eine Info-Veranstaltung zum "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" durch. Themen waren u. a. die Speisenplanung und die Zusammenarbeit mit dem Cateringunternehmen und den Familien sowie Themen der Ernährungsbildung und Empfehlungen zur Kinderernährung.

Fachtag „14. Kindergartentag Mecklenburg-Vorpommern“ im Mai



Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung führte in Güstrow zwei Workshops zur Verpflegung in Kitas durch. An einem Info-Stand erhielten die Teilnehmer/-innen aktuelle Info-Materialien. Organisiert wurde der Fachtag von der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Workshop „Was gibt´s denn heute zu essen?“ im Mai



Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung führte in Schwerin eine Weiterbildung zu den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und für die Schulverpflegung durch. Die Lebensmittelauswahl, die Speisenplanung in Kitas und Schulen sowie die Themen Akzeptanzsteigerung und Qualitätssicherung standen hier im Mittelpunkt. In einem praktischen Teil wurden verschiedene Brotaufstriche und Brotsorten verkostet und erläutert. Auf Grund der zahlreichen Anmeldungen wird ein zweiter Termin für den 13. August angeboten. Anmeldungen sind möglich unter info@dgevesch-mv.de.

Weitere Informationen erhalten Sie auch unter <http://www.dgevesch-mv.de>

„Gesundheitstag im Amtsgericht Schwerin“ im Juni



Die DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern kooperierte mit dem Amtsgericht Schwerin im Rahmen des dort jährlich stattfindenden Gesundheitstages. Die DGE-Sektion führte ein Brot-Quiz durch und stellte verschiedene Varianten eines vollwertigen Frühstücks vor. Die ca. 300 Mitarbeiter/-innen des Amtsgerichts nutzten das Angebot, um unter Anleitung verschiedene Speisen selbst zuzubereiten und zu verkosten.

Regionalveranstaltung „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ im Juni

Die Regionalveranstaltung der DGE unter Schirmherrschaft der Ministerin für Arbeit, Gleichstellung und Soziales MV, Manuela Schwesig, fand in Schwerin statt. Die Teilnehmer/-innen informierten sich zu den DGE-Qualitätsstandards und zu Hintergründen und Konzepten für ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten in Krankenhäusern und Rehakliniken. Außerdem wurde das Landeskonzept „Behandlung von Adipositas in Mecklenburg-Vorpommern“ von der Krankenhausgesellschaft Mecklenburg-Vorpommern vorgestellt.

Infos

Kindergesundheitskonferenz „Gesunde Kinder, gesundes Land“ Chancengleich und gesund aufwachsen in Mecklenburg-Vorpommern“ im April

Die 2003 verabschiedeten Kindergesundheitsziele wurden auf Initiative des Ministeriums für Arbeit, Gleichstellung und Soziales MV von sechs Fach-AG's neu überarbeitet. Auf der Konferenz in Rostock wurden die Ergebnisse der AG's von den AG-Leiter/-innen vorgestellt. Das Gesundheitsziel „Mit Spaß und Genuss sich ausgewogen ernähren“ ist Ergebnis der AG „Ernährung“, die von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung geleitet wurde. Die Kindergesundheitsziele und einen Rückblick auf die Konferenz finden Sie unter www.aktionsbuendnis-gesundheit-mv.de/materialien/kindergesundheitskonferenz-18-04-2013/

Treffen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Vom 15. - 17. Mai trafen sich die 16 IN FORM-Vernetzungsstellen Schulverpflegung und die fünf Vernetzungsstellen Kitaverpflegung mit Vertretern des Bundesernährungsministeriums, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie der DGE in Saarbrücken zum fachlichen Austausch. Zwei Mal jährlich werden diese Treffen gemeinsam mit den Vernetzungsstellen organisiert. Der Austausch über die Entwicklungen in den Ländern, die Berichterstattung von gemeinsam erreichten Zielen in den AG's und die Erarbeitung neuer Aufgaben standen auch dieses mal im

Mittelpunkt. Einen Rückblick auf das Treffen finden Sie unter dem Link: <https://www.in-form.de/vns-portal/vns-aktuell/aktuelles/veranstaltungsberichte/vernetzungstreffen-in-saarbruecken.html>

3. Tag der Schulverpflegung



Rückblick Tag der Schulverpflegung

Alle Schulen in MV sind auch 2013 eingeladen, sich am 26. September am „Tag der Schulverpflegung“ zu beteiligen. Neben dem Thema Schulverpflegung können auch verschiedene Aktionen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung aufgegriffen werden. Parallel dazu haben die Caterer die Möglichkeit, ihren Tischgästen neue, schmackhafte Gerichte anzubieten. Die von der DGE bereitgestellten Rezepturen können unter www.dgevesch-mv.de/index.php?id=45 abgerufen werden. Hier sind auch verschiedene Materialien zur Gestaltung des Tages und das Anmeldeformular eingestellt. Anmeldeschluss ist der 30. August 2013.

Die Aktion läuft vom 23. – 27. September bundesweit und wurde vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz initiiert, um das Thema weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken.

Online-Tool Akzeptanz



Damit die Schulverpflegung eine höhere Akzeptanz erfährt, müssen verschiedene Faktoren berücksichtigt werden. Von der Qualität des Essens, der Essatmosphäre oder auch die Kommunikation: Alles hängt zusammen, wenn es um die Teilnahme am Mittagessen geht. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung haben dazu ein Online-Tool entwickelt, bei dem es umfassende Informationen, Literaturtipps und Unterstützung zum Thema Akzeptanz gibt. Sie finden es auf der Internetseite www.grundlagen-schulverpflegung.de/

Speisen sicher zubereiten – Merkblatt zu Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie

Das Merkblatt von aid und Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) informiert über die wichtigsten Hygieneregeln für Küchenmitarbeiter in der Gemeinschaftsgastronomie, die im Rahmen einer guten Hygienepraxis umgesetzt werden sollen. Das Merkblatt ist kostenfrei erhältlich unter: www.aid.de/gemeinschaftsverpflegung/hygiene_praxis.php

Empfehlung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) – Tiefkühlerdbeeren vor dem Verzehr besser gut durchkochen

Das BfR hat das Merkblatt „Sicher verpflegt: Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“ aktualisiert und empfiehlt, auf die Abgabe von Tiefkühlbeeren ohne ausreichende Wärmebehandlung bei der Verpflegung besonders empfindlicher Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtung zu verzichten. Zielgruppe dieses Merkblattes Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung. Die Informationen des BfR unterstützen bei der Umsetzung der rechtlichen Vorgaben. www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf

DGE aktualisiert die Referenzwerte für Calcium

Calcium ist ein lebenswichtiger Mineralstoff, mengenmäßig der bedeutsamste im menschlichen Körper. Fast 100 % des Calciums im Körper sind in Knochen und Zähnen enthalten. Calcium baut Knochen und Zähne auf und hält sie stabil.

Wie viel Calcium soll der Mensch täglich zuführen? Die DGE hat diese Frage auf Basis neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse beantwortet und die Referenzwerte für die Zufuhr von Calcium mit der Nahrung überprüft. Dabei bleiben die empfohlenen Zufuhrmengen für die meisten Altersgruppen unverändert. Am meisten Calcium benötigen wegen des starken Wachstums Jugendliche im Alter von 13 bis 18 Jahren mit 1200 mg pro Tag. Die empfohlene Calciumzufuhr für Erwachsene beträgt 1000 mg pro Tag. Geändert ist die empfohlene Zufuhr für Säuglinge im Alter von vier bis unter zwölf

Monaten, sie beträgt jetzt 330 mg statt zuvor 400 mg, sowie die für Kinder von vier bis unter sieben Jahren mit 750 mg statt 700 mg.

www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=1284

Aktuelle DGE-Medien/ Zum Nachlesen

Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr



Die Gesellschaft für Ernährung in Deutschland, Österreich und der Schweiz geben gemeinsam die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr heraus. Das Buch enthält die empfohlene Zufuhr, Schätzwerte und Richtwerte für verschiedene Altersgruppen mit kurzen Erläuterungen zu den einzelnen Nährstoffen sowie Übersichtstabellen. In Ergänzung zu einigen redaktionellen Korrekturen enthält dieser 4., korrigierte Nachdruck bereits die 2012 überarbeiteten Referenzwerte für die Vitamin D-Zufuhr. Das Buch richtet sich dabei unter anderem an Klinikleiter/-innen, Verwaltungsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Ernährungsfachkräfte, Pflegedienstleiter/-innen und Ärzte/-innen bzw. an alle Personen die sich in ihrem beruflichen Rahmen mit dem Thema Ernährung auseinandersetzen.

Das Buch ist im Medienservice der DGE unter www.dge-medien-service.de/fach-und-schulungsmedien.html?p=2 zu finden.

Ernährung von Säuglingen



Die Ernährung von Säuglingen ist einfacher als viele denken. In dieser Broschüre finden Eltern dazu wissenschaftlich abgesicherte Fakten und viele Tipps für das erste Lebensjahr. Was braucht mein Kind in den ersten Monaten? Warum ist Stillen so wichtig? Wann kann ich den ersten Brei füttern? Verständliche und unabhängige Informationen über das Stillen und Säuglingsnahrung finden in diesem hilfreichen Ratgeber ebenso Raum wie der Übergang zum Füttern von Brei und später zum Familienessen. Zudem erhalten stillende Mütter Anregungen, worauf sie für sich selbst achten sollten.

Bestellung beim Medienservice der DGE unter <http://www.dgemedien-service.de/artikel-fur-zufallsauswahl/ernaehrung-von-sauglingen.html>

Familienküche gut geplant



Der Ratgeber für berufstätige Eltern ist eine umfangreiche Broschüre, die über die Möglichkeiten einer vollwertigen, ausgewogenen Versorgung der Familie trotz Zeitmangels informiert. Handlungsansätze der Betreuungseinrichtungen müssen zu Hause weiter verfolgt werden, wenn sie langfristig in dem Bewusstsein und Verhalten der Kinder verankert werden sollen. Nur ein ganzheitlicher Ansatz unterstützt die Bildung eines gesundheitsbewussten Verhaltens und trägt zur Prävention von Übergewicht bei. Hilfreiche Tipps beispielsweise zu angemessener Vorratshaltung und zeitsparenden Zubereitungsformen sollen Familien helfen, neben dem Beruf eine

gemeinsame Mahlzeit am Tag stattfinden zu lassen. Bestellung beim Medienservice der DGE unter <http://www.dge-medien-service.de/familienkueche-gut-geplant.html>

Ernährungsbildung und Schulverpflegung



Konzepte und Praxisanleitungen für alle, die mit Ernährung im Unterricht oder mit der Organisation von Verpflegung an Schulen befasst sind. Die Ausweitung der Ernährungsbildung auch an Schulen, ist eine aktuelle politische Forderung, ein Verpflegungsangebot mittags ist mit der Einrichtung von Ganztagschulen gesetzlich vorgeschrieben. Beides wird aber oft nicht im Zusammenhang gesehen und damit Schülerinnen und Schülern zugemutet, dass unterrichtliche Handlungsempfehlungen und tägliche Verpflegungspraxis sich nicht entsprechen.

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. Mehr Infos unter <http://www.ernaehrungs-umschau.de/archiv/medien/?id=4985>

Bestellung unter: <http://www.ernaehrungs-umschau.de/fachbuecher/>

Impressum

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
Tel.: 0385/5213455

Geschäftsstelle
Gesine Roß (Leitung)
E-Mail: ross@dge-mv.de

Sina Heinrichs
E-Mail: heinrichs@dge-mv.de

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung:
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin

Roswitha Bley
Ansprechpartnerin Kitaverpflegung
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: roswitha.bley@dgeveki-mv.de

Meike Halbrügge
Ansprechpartnerin Schulverpflegung
Telefon: 0385/20 25 218
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: meike.halbruegge@dgevesch-mv.de