

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

mit dem Newsletter 3-2016 geben wir Ihnen einen Rückblick auf bereits durchgeführte Veranstaltungen und weisen auf die bevorstehenden Termine hin. Außerdem stellen wir Ihnen Neues aus dem Ernährungsbereich vor.

**Hinweis:**

Wenn Sie den Newsletter zukünftig nicht erhalten möchten, senden Sie uns bitte ein E-Mail mit dem Stichwort „Newsletter abbestellen“.

Die Ausgaben des Newsletters finden Sie auch auf den jeweiligen Internetseiten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern

Ihre DGE Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft (BMEL), des Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz MV und des Ministerium für Arbeit, Gleichstellung und Soziales gefördert.

## Newsletter

### DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern/

### DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV

[Rückblick](#) | [Infos](#) | [Veranstaltungsvorschau](#) | [Zum Nachlesen](#)

---

## Rückblick

### Mecklenburg-Vorpommern-Tag in Güstrow



In der Zeit vom 8.-10. Juli fand in Güstrow das 12. Mal der Mecklenburg-Vorpommern-Tag statt. Neu an diesem Landesfest war, dass die Besucher 10 unterschiedliche Erlebnisbereiche vorfanden. Angefangen bei der Landesregierung mit den unterschiedlichen Ministerien bis hin zu den Infoständen der Kirchen und Sozialverbände. Die DGE-Sektion MV und die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung waren im Bereich des

Landwirtschaftsministeriums mit einem Stand vertreten. Hier konnten sich die Besucher über die DGE-Qualitätsstandards, aktuelle Ernährungsempfehlungen und zum Thema Lebensmittelwertschätzung informieren. Rund 60 000 Besucher fanden sich zum MV Tag in der Barlach-Stadt ein.

### MeLa in Mühlengiez



Die 26. Mecklenburgische Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau (MeLa) fand in diesem Jahr vom 15.-18. September statt. Rund 70.000 Besucher kamen auf das 170.000 qm große Ausstellungsgelände, um sich bei mehr als 1.000 Ausstellern aus 13 Ländern über die neusten Trends aus der Landwirtschaft zu informieren. Am Stand der DGE und Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

wurden Ernährungsrätsel gelöst, der eigene Geschmack getestet und viele Fachinformationen rund um das Thema Ernährung und DGE-Qualitätsstandards ausgetauscht.

### Fortbildung "Essen inklusive Ganztagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen"

Am 8. September fand in Güstrow ein Ganztagsseminar zur Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder statt. Ziel der Veranstaltung war es, miteinander über die Umsetzung der geltenden Qualitätsstandards ins Gespräch zu kommen. Dabei wurden auch Themen wie interkulturelle Speisenangebote sowie die geltende Kennzeichnungspflicht aufgezeigt. Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten im Kindesalter und welche

Kennzeichnungspflichten im Rahmen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bestehen, standen im Fokus. Organisiert wurde die Fortbildung vom Paritätischen MV.

### Tag der Schulverpflegung „Macht Dampf für gutes Schulessen“

Am 27. September führte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV bereits zum 6. Mal den "Tag der Schulverpflegung" durch. U. a. konnten in Neustrelitz Schülerinnen und Schüler die Küche, in der täglich das Schulessen zubereitet wird kennenlernen und darüber hinaus Wichtiges über das Thema Milch erfahren.



Mit dem Speisenplancheck stand Caterern und Schulen ein Serviceangebot zur Überprüfung ihrer Speisenpläne auf Übereinstimmung mit den Anforderungen des „DGE-

Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ zur Verfügung.

Im Praxis-Workshop zum Thema [„Snacks in weiterführenden Schulen“](#) erhielten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer theoretisches Hintergrundwissen zum Essverhalten von Jugendlichen und lernten die dazu erarbeitete DGE-Broschüre kennen. Im Praxisteil wurden insgesamt 7 verschiedene Rezepte des Projekts „Schule + Essen = Note 1“ zubereitet und verkostet sowie die Umsetzbarkeit in den Schulen diskutiert.



### Klasse kochen – Tim Mälzer weiht die Küche an der Fritz-Reuter-Schule in Crivitz ein



Bild: KLASSE KOCHEN!

Die Crivitzer Grundschule hat im Rahmen des Wettbewerbs KLASSE, KOCHEN! eine neue Lernküche gewonnen. Tim Mälzer weihte diese am 4. Oktober bei einer Kochaktion mit Schülerinnen und Schülern ein. Die Kochaktion mit dem prominenten Gast ist Höhepunkt und Abschluss der jeweiligen Wettbewerbsrunde. Als eine von zehn Gewinnerschulen hat sich die Fritz-Reuter-Grundschule in der Wettbewerbsrunde 2014 unter insgesamt 162 Mitbewerbern durchgesetzt.

Ausgerichtet wird der Wettbewerb KLASSE, KOCHEN! vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Tim Mälzer und der Bertelsmann Stiftung gemeinsam mit dem Küchenhersteller Nolte. KLASSE, KOCHEN! ist Teil von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.

Quelle: <https://www.in-form.de/profiportal/service/kinder-und-jugendliche/klasse-kochen/presse/kuecheneinweihung-in-crivitz.html>

## 14. Dreiländertagung der DGE, ÖGE und SGE: Kontroverse Ernährungsthesen auf dem Prüfstand



Am 6. und 7. Oktober 2016 lud die DGE zur [14. Dreiländertagung](#) der Ernährungsgesellschaften aus Deutschland, [Österreich](#) und der [Schweiz](#) nach Hamburg ein. Auf der zweitägigen Veranstaltung stellten namhafte Wissenschaftler aus den drei Ländern und den USA aktuelle Forschungsergebnisse zu kontroversen Ernährungsthesen in drei verschiedenen Themenblöcken vor.

Themen waren u. a. Makronährstoffe wie Zucker und die Referenzwerte für die Zufuhr von Fett und Protein. Auf der Ebene der Mikronährstoffe gingen Experten auf die Knochengesundheit und den Zusammenhang mit Vitamin D, Calcium und Bewegung ein. Auch die Speisesalzzufuhr und Prävention chronischer Krankheiten sowie der Sinn oder Unsinn von Nahrungsergänzungsmitteln wurden beleuchtet. Auch kontrovers diskutierte Lebensmitteln wie Milch und Milchprodukten, rotes Fleisch und „Frei von“-Produkte wurden wissenschaftlich bewertet.

In einer abschließenden Podiumsdiskussion mit dem Titel „Geschmack versus Gesundheit – Brauchen wir neue Lebensmittel?“ diskutierten Vertreter aus Politik, Verbraucherschutz, Wirtschaft und Wissenschaft, ob veränderte Produktrezepturen zu einer gesundheitsfördernden Ernährung beitragen können.

---

## Infos

### Bio-Brotbox-Aktion in MV – Auftakt in Ludwigslust



Foto: Bernd Wüsteneck

Die Bio-Brotbox-Aktion wächst: 90 Schulen mit rund 5.750 Schülern haben sich in diesem Jahr in Mecklenburg-Vorpommern angemeldet. Bei ihrer Neuauflage im Jahr 2012 waren es 40 Schulen mit etwa 2.250 Schülern. „Es freut mich sehr, dass die Bio-Brotbox zunehmend Schule macht und wir immer mehr Kinder mit unseren Botschaften rund um eine gesunde Ernährung erreichen“, freute sich Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft, Umwelt und

Verbraucherschutz M-V. In der Grundschule „Fritz Reuter“ in Ludwigslust gab er am 19. September den Startschuss für die Aktion. Bei einem gemeinsamen Frühstück mit ca. 60 Erstklässlern wies der Minister darauf hin, wie wichtig ein gesundes Frühstück ist, um „fit für die Schule zu sein“. Das Bio-Brotboxteam M-V erklärte den Schülerinnen und Schülern, mit welchen Zutaten die Boxen bestückt sind und wo diese herkommen. „Jedes Kind soll den Wert einer gesunden Ernährung schätzen lernen. Dazu gehört auch das Wissen über Herkunft und Entstehung von Lebensmitteln“, so Minister Backhaus. Besonders erfreut zeigte er sich, dass die Bio-Brotbox-Aktion inzwischen auch im Ausland auf Zuspruch stößt. So wurden in diesem Jahr erstmals 150 Biobrotboxen mit Dauerprodukten (Weinbeeren, Kräutertee, Müsli, Äpfel) und Informationen zur Aktion nach Tallin (Estland), Riga (Lettland) und Vilnius (Litauen) verschickt. Dort wurde das Frühstück an „Pilotprojekt-Schulen“ mit Hilfe von einheimischen Bio-Betrieben durchgeführt. In Ludwigslust übergab er symbolisch Bio-Brotboxen an Botschaftsvertreter der drei baltischen Länder. Einen herzlichen Dank sprach Minister Backhaus den über 30 Unternehmen und Einrichtungen im Land aus, die sich

zusammengetan hatten, um die Brotboxen der Erstklässler zu füllen. „Auch ohne die Lehrerinnen und Lehrer, Erzieherinnen und Erzieher, die sich für die Aktion beworben haben, wäre der Erfolg der Bio-Brotbox so nicht möglich“, betonte er. Die Bio-Brotbox-Aktion fand in M-V an Schulen in Schwerin, Rostock, Stralsund, Lassan, der Insel Rügen, und dem Landkreis Nordwestmecklenburg am 21. September statt. Gefüllt wurden sie am Vortag in fünf regionalen Packstellen.

Quelle: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz MV

### #checkdasmahl – Der Schülerwettbewerb für gutes Schulessen



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

Ab sofort können sich alle Schülerinnen und Schüler ab 13 Jahren auf der Webseite [checkdasmahl.de](http://checkdasmahl.de) anmelden und am Wettbewerb teilnehmen. Zu gewinnen gibt es ein SchulEvent mit den Youtube-Stars „Barbieloveslipsticks“, „MrWissen2Go“ und den „Grischistudios“. Der Wettbewerb endet voraussichtlich am 11. Dezember.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat den Online-Wettbewerb ins Leben gerufen und möchte die Schülerinnen und Schüler für das Thema gesunde Ernährung zu Hause und in der Schule sensibilisieren. Sich informieren, Spaß haben, ihre Meinung sagen - das können die Schülerinnen und Schüler auf [www.checkdasmahl.de](http://www.checkdasmahl.de).

### Initiative „Zu gut für die Tonne“ – jetzt mitmachen!

Ihnen ist die Wertschätzung von Lebensmitteln ein Anliegen? Sie haben eine Idee, ein Verfahren, eine Aktion oder ein Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfall? Dann bewerben Sie sich noch bis zum 31. Oktober 2016 für den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Wir suchen Aktionen, Ideen und Projekte aus den unterschiedlichsten Bereichen entlang der gesamten Produktionskette: von der Landwirtschaft und Industrie über den Handel bis hin zur Verwertung der Lebensmittel in Gastronomie und Privathaushalten. Der Wettbewerb ist auch in diesem Jahr offen für alle: ganz gleich ob Unternehmen, Gastronom, Landwirt, wissenschaftliche Einrichtung, Privatperson, NGO, Kommune oder Initiative – jeder kann mitmachen!

Bewerben Sie sich unter [www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis/bewerbung](http://www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis/bewerbung)

Über die Gewinner entscheidet eine hochkarätige Jury unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Dr. h. c. Klaus Töpfer. Die Gewinner werden Anfang 2017 durch Bundesernährungsminister Christian Schmidt ausgezeichnet. Der Preis wird in den Kategorien Produktion, Handel, Gastronomie und Gesellschaft & Bildung vergeben. Zusätzlich gibt es einen Förderpreis, der mit 3.000 Euro dotiert ist. Hier finden Sie weitere [Informationen zur Bewerbung](#) und die [Broschüre mit den Gewinnern des Vorjahres](#).

## Aktualisierte FAQs sind online



© Tony Hegewald/PIXELIO

Haben Sie Fragen zur FITKID-Aktion der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.? Wollten Sie schon immer einmal wissen, ob Säuglinge und Kinder auch vegetarisch ernährt werden können oder wie der Einsatz von fertigem Fruchtojoghurt aus ernährungsphysiologischer Sicht zu bewerten ist? Unter der Rubrik "Service" finden Sie eine überarbeitete und erweiterte Sammlung

an häufig gestellten Fragen.

Aspekte rund um die Verpflegung in Kindertagesstätten, insbesondere über den dafür entwickelten Qualitätsstandard und die FIT KID-Zertifizierung, werden für interessierte Nutzerinnen und Nutzer erläutert. Auch wird auf Fragen zu den gesetzlichen Bestimmungen eingegangen und es gibt Antworten zu Fragen über Lebensmittel oder die Ernährung von Kindern. Zu den FAQ gelangen Sie unter dem Link <http://www.fitkid-aktion.de/service/faq.html>

Ist Ihre Frage nicht in den FAQs zu finden? In diesem Fall können Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen. Schreiben Sie eine E-Mail an [fitkid@dge.de](mailto:fitkid@dge.de)

## Ernährungsbildung mit den „SchmExperten“ (Beitrag des LandFrauenverbandes in MV)



Bild: aid.de

Noch bis Ende November 2017 wird vom Deutschen LandFrauenverband (dlv) das ergänzende Projekt „SchmExperten“ zur Ernährungsbildung in Schulen für die 5. und 6. Klassen angeboten.

Auch in M-V wird es umgesetzt und im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM-Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“, aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert.

Bei der Umsetzung werden die Lehrkräfte von den Landfrauen unterstützt, die über eine hauswirtschaftliche oder ernährungswissenschaftliche Berufsausbildung sowie viel Erfahrung in der Arbeit mit Kindern verfügen. Die Unterstützung durch eine Landfrau ist für die Schulen kostenfrei.

Weitere Informationen zu diesem Angebot erhalten Sie beim LandFrauenverband Mecklenburg-Vorpommern e.V. auf der Internetseite: <http://www.landfrauen-mv.de>.

## 5. Lehrgesundheitstag in Schwerin

Auf dem Lehrgesundheitstag am 29. September in einer Schweriner Berufsschule informierte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung auf dem „Markt der Möglichkeiten“ u. a. über ihre Beratungsangebote, den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und zu Beispielen der Ernährungsbildung in Schulen. Organisiert wurde der Fortbildungstag vom Institut für Qualitätsentwicklung Mecklenburg-Vorpommern (IQMV) in Kooperation mit den Beratungslehrerinnen für Gesundheitsförderung und Prävention des Schulamtes Schwerin.

## Veranstaltungsvorschau

### 19. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion MV

Unsere tägliche Ernährung beeinflusst direkt das Zusammenspiel von Pankreas, Leber und Niere. So kann diese sowohl eine Ursache für Erkrankungen dieser Organe, als auch eine Chance in der Therapie sein. Für die Ernährungstherapie ist entscheidend, an welcher Stelle der Patient abgeholt wird und was eine "angepasste" Ernährung für den weiteren Krankheitsverlauf leisten kann. Bei der diesjährigen 19. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion MV in Kooperation mit der Hochschule Neubrandenburg werden sowohl akute und chronische Krankheitsgeschehen von Leber, Niere und Pankreas als auch Folgen und aktuelle diätetische Therapieansätze wichtige Themenfelder sein.

Die Fachtagung findet am 3. November von 10:00-17:00 Uhr in der Hochschule Neubrandenburg statt.

Anmeldung und Programm unter: <http://dge-mv.de/html/termine/>

### 7. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung



Unter dem Motto „Gut gedacht = gut gemacht?“ findet am 14. November in Rostock ein Fachtag zur Kita- und Schulverpflegung in Verbindung mit der Gastronomie-Messe (GastRo) statt. Wir freuen uns, dass Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz den Fachtag mit einem Grußwort eröffnen wird. Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevedo von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg wird über den Stand der Kita- und Schulverpflegung bundesweit berichten. Dr. Oeping wird das Nationale Qualitätszentrum Kita- und Schulverpflegung vorstellen und einen Ausblick auf die anstehenden Aufgaben und Ziele auf Bundesebene geben.

Im dritten Vortrag wird Dr. Charlotte Conze aus Neustrelitz über das Thema Allergien und Unverträglichkeiten im Kindesalter in Zusammenhang mit der Verpflegung in Kitas und Schulen referieren.

Am Nachmittag werden dann in zwei parallelen Foren, die Ergebnisse der Arbeit der Vernetzungsstellen vorgestellt und gemeinsam mit den Teilnehmer/-innen und Kooperationspartnern/-innen die weiteren Ziele und Aufgaben diskutiert.

Weitere Informationen sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung unter [www.dgevesch-mv.de](http://www.dgevesch-mv.de)

### Info zur **GASTRO**

Aus der Pressemitteilung: Start-Up Area – Technik, Trends & Tools – #Next Generation  
27. GastRo moderner und zukunftsweisender denn je

Innovationen von und für die nächste Generation im Gäste-Business verspricht die 27. GastRo, die vom 13. bis 16. November 2016 in der HanseMesse Rostock stattfindet. Aus der Fülle an bekannten und etablierten Unternehmen sowie Firmen, die erstmalig auf der GastRo ausstellen, sticht in diesem Jahr die neue Start-Up Area hervor. Hier präsentieren Gründer und Newcomer ihre Ideen, neue Produkte und Dienstleistungen. Passend zum diesjährigen Themen-Spezial „Smart GastRo – Technik, Trends & Tools“ stehen mobile Bestell- und Verwaltungssysteme sowie digitale Serviceangebote im Fokus.

Weitere Informationen im Internet unter: [www.gastro-rostock.de](http://www.gastro-rostock.de)

## Zum Nachlesen

### Die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide: Fachinformation für die Ernährungsberatung aktualisiert



(dge) In einer qualifizierten Ernährungsberatung helfen Lebensmittelfotos, grafische Abbildungen oder Modelle, eine vollwertige Ernährung zu veranschaulichen und konkrete Empfehlungen zu geben. Die dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide ist ein solches Modell, das den intensiven Austausch zwischen Berater und Klient fördert.

Die DGE hat für Ernährungsfachkräfte die Broschüre „Die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide – Fachinformation“ überarbeitet. Auf 24 Seiten erläutert sie den Aufbau und die inhaltlichen Aussagen der Pyramide. Neu sind vorformulierte Beratungstipps, die der Fachkraft bei der Vermittlung von Empfehlungen helfen. Beispiele zeigen, wie das Modell in Einzel- oder Gruppenberatungen, bei Veranstaltungen oder Vorträgen einsetzbar ist. Arbeitsblätter erleichtern dem Klienten die Beratungsziele festzulegen und einzuhalten. Jeder Broschüre liegt ein ca. 14 cm hohes Faltmodell zum Zusammenkleben bei.

Was zeichnet die DGE-Pyramide aus? In diesem dreidimensionalen Modell werden quantitative Empfehlungen mit qualitativen Aussagen verknüpft. Die Basis der Pyramide bildet der DGE-Ernährungskreis. Er zeigt, in welchen Mengenrelationen die sieben Lebensmittelgruppen in einer vollwertigen Ernährung vertreten sein sollen. Auf den vier Seitenflächen sind die Gruppen pflanzliche Lebensmittel, tierische Lebensmittel, Öle und Fette sowie Getränke abgebildet. Die räumliche Anordnung der Lebensmittel, eine Farbleiste, Lebensmittelfotos und -bezeichnungen veranschaulichen die empfehlenswerte Auswahl.

Die Broschüre kann unter der Artikelnummer 122650 zum Preis von 3,50 EUR zuzüglich Versandkosten beim DGE-MedienService bestellt werden

### Esspedition Kita – Ernährungsbildung für die Praxis



Der Ringordner legt einen Schwerpunkt auf die Ernährungsbildung im Lernort Kita als einem zentralen Feld der frühkindlichen Bildung und beinhaltet Empfehlungen, praktische Tipps und Arbeitsmaterialien für Kinder vom Säuglingsalter bis zum sechsten Lebensjahr. Mit eingeflossen sind Erfahrungen aus der Arbeit in Kindertageseinrichtungen der baden-württembergischen Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung. Spezielle Kapitel gibt es zu gemeinsamen Mahlzeiten als Bildungsorte, der Zusammenarbeit mit Eltern, Vielfalt und Inklusion in der Kita, Ernährungsbildungsprojekten sowie Ernährungsempfehlungen und Verpflegung. Viele Experimente, Sinnesübungen, Spielvorschläge und

Arbeitsmaterialien helfen bei der Umsetzung im Alltag der Kita.  
Zu beziehen über den aid-Medienshop.



## **Impressum:**

### **Team der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern:**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Mecklenburg-Vorpommern

Am Grünen Tal 50

19063 Schwerin

Tel.: 0385/52 134 55

Geschäftsstelle

Gesine Roß (Leitung)

E-Mail: [ross@dge-mv.de](mailto:ross@dge-mv.de)

Sina Wagner

E-Mail: [wagner@dge-mv.de](mailto:wagner@dge-mv.de)

### **Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung:**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV

Am Grünen Tal 50

19063 Schwerin

Roswitha Bley

Projektleitung Kitaverpflegung

Telefon: 0385/20 25 216

Fax: 0385/20 23 891

E-Mail: [roswitha.bley@dgeveki-mv.de](mailto:roswitha.bley@dgeveki-mv.de)

Meike Halbrügge

Projektleitung Schulverpflegung

Telefon: 0385/20 25 218

Fax: 0385/20 23 891

E-Mail: [meike.halbruegge@dgevesch-mv.de](mailto:meike.halbruegge@dgevesch-mv.de)