

In Kooperation mit:



Liebe Leserin, lieber Leser,

ein arbeitsreiches Jahr 2017 neigt sich dem Ende entgegen – ein Jahr, das auf dem Weg zu besserer Verpflegungsqualität in Kitas und Schulen weitere Erfolge brachte, sehr zur Freude von Kindern, Schülerinnen und Schülern, die davon am meisten profitieren. Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern möchten Ihnen mit dem Newsletter 3/4-2017 von vergangenen Aktivitäten berichten und kommende Termine ankündigen.

Wir wünschen Ihnen ein geruhames, erholsames Weihnachtsfest, eine schöne Jahreswende und ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr 2018!

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 Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Die dieser Veröffentlichung zugrunde liegenden Projekte werden mit Mitteln des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern und des Ministeriums für Soziales, Integration und Gleichstellung Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

gung und Ernährungsbildung durch. Schülerinnen und Schüler lernten z. B. die Küche kennen, in der täglich ihr Essen zubereitet wird und bereiteten selbst Speisen zu. In anderen Schulen wurden an die Schüler Fragebögen verteilt, mit deren Hilfe unter anderem die Qualität der Speisen aber auch die Wünsche und Anregungen zum Schulessen abgefragt wurden. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung stellte im Vorfeld Material für die Öffentlichkeitsarbeit zur Verfügung. Als besonderes Angebot konnten Caterer und Schulen bei der Vernetzungsstelle ihre Speisenpläne einreichen. Dort wurden sie einem ausführlichen Check unterzogen, in dessen Ergebnis die Einrichtungen Hinweise zur Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erhielten.

Initiator der Tage der Schulverpflegung ist „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern unterstützen in diesem Rahmen interessierte Schulen, die unterschiedlichen Aktionen und Programme zum Thema Schulverpflegung durchführen wollen. Weitere Informationen:

<https://www.in-form.de/wissen/tage-der-schulverpflegung-2017/>

Eröffnungsveranstaltung zum neuen Abschnitt des Landesprogramms „Gute gesunde Schule“

Seit 2003 beteiligen sich öffentliche Schulen in Mecklenburg-Vorpommern im Landesprogramm „Gute Gesunde Schule Mecklenburg-Vorpommern“ (anfangs „Anschub.de“). Anliegen ist es, die Schule auf ihrem Weg zu einem gesunden Lehr- und Lernort zu fördern und die gesundheitlichen Bedingungen für alle Beteiligten nachhaltig zu verbessern und zu gestalten. Mit dem Landesprogramm werden die teilnehmenden Schulen in diesem Entwicklungsprozess durch eine Vielzahl gesundheitsfördernder Maßnahmen unterstützt. Im Fokus stehen vor allem die Schüler/innen, aber auch Lehrer/innen und Eltern werden einbezogen. Hierbei stehen vielfältige Präventionsangebote der Kooperationspartner zur Auswahl. Auf der Grundlage einer schulinternen Evaluation legen die Schulen ihre Ziele und Präventionsmaßnahmen fest und setzen diese in die Praxis um. Hierbei werden sie durch die Beratungslehrer/innen für Gesundheitsförderung und Prävention in den Schulamtsbereichen unterstützt und begleitet. Alle Kooperationspartner wirken auf der Grundlage einer Rahmenvereinbarung zusammen. Die Ausschreibung zur Teilnahme erfolgt jeweils im Abstand von zwei aufeinanderfolgenden Schuljahren. Im Juli 2017 startete ein neuer Programmabschnitt.

Die teilnehmenden Schulen konnten sich im Rahmen einer Eröffnungsveranstaltung am 21. September 2017 in Rostock über vielfältige Angebote der Gesundheitsförderung in Schulen austauschen und sich in Fachvorträgen über neueste wissenschaftliche Erkenntnisse zu Gesundheitsthemen, z. B. zum Thema Stress informieren. Auf dem Markt der Möglichkeiten war Zeit, die Kooperationspartner des Landesprogramms kennenzulernen und sich über deren Angebote zu informieren. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung war mit einem Beratungs- und Informationsstand vertreten. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung war mit einem Beratungs- und Informationsstand vertreten und konnte in den Gesprächen mit den Teilnehmer*innen wertvolle Informationen zur Verbesserung der Schulverpflegung, zum DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung oder auch zu Möglichkeiten einer schulischen Ernährungsbildung geben.

Weitere Informationen zum Landesprogramm:

<https://www.bildung-mv.de/artikel/landesprogramm-gute-gesunde-schule-mv/index.html>

Ganztagsschulkongress „Ganztägig lernen für die Zukunft“

Der dritte Landeskongress zum Thema "Ganztägig lernen für die Zukunft" fand am 7. Oktober 2017 in Rostock statt. Über 200 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ließen sich anhand zahlreicher Vorträge zur Frage inspirieren, wie die Institution Schule Kinder und Jugendliche für die Zukunft fit machen kann. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung unterstützte den Kongress mit einem Beratungs- und Informationsstand. Mit einem Check zur Schulverpflegung konnten Schulen die Verpflegung an ihrer Schule einschätzen und erhielten Anhaltspunkte, in welchen Bereichen sie Veränderungen einleiten können, um ein von allen Schülerinnen und Schülern akzeptiertes Speisenangebot zu erhalten. Weitere Informationen zum Kongress: <http://www.mv.ganztaegig-lernen.de/mehr-ganztaegig-lernen-fuer-die-zukunft>

11.10.2017: Regionaltreffen Kita- und Schulverpflegung in Pasewalk

Am 30.10.2017 luden die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung M-V zu einem Regionaltreffen nach Pasewalk. Ziel derartiger mehrfach im Jahr stattfindender Treffen ist es, Kitas und Schulen zu allen Fragen rund um ein gelingendes Verpflegungsmanagement zu beraten, über Rahmenbedingungen zu informieren und Akteure zu vernetzen.

Mit einem kleinen Schwerpunkt widmete sich das Treffen in Pasewalk der veganen und vegetarischen Ernährung. Dazu gab es neben fachlich fundierten Vorträgen eine Verkostung vegetarischer Gerichte vor Ort. Im intensiven Dialog vertieften zwei Arbeitsgruppen die spezifischen Herausforderungen in Kita und Schule. Erneut wurde deutlich, dass Prozesse des Verpflegungsmanagements in einer Region erfolgreich verlaufen, wenn sich Einrichtungen austauschen, voneinander lernen und gemeinsame Initiativen starten.



13.11.2017: 8. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern in Rostock



Traditionell gut besucht, fand nun bereits im achten Jahr der Aktionstag Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern im Rahmen der Fachmesse für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (Gastro) in Rostock statt. Mit der Landesministerin Frau Drese und dem Landeslandwirtschaftsminister Dr. Backhaus sowie der bekannten Autorin, Fernsehköchin und Unternehmerin Sarah Wiener hatten sich prominente Gäste eingefunden. Mit ihren jeweiligen Vorträgen beleuchteten sie lebhaft die Bedeutung einer qualitativvollen Verpflegung für Kinder und Jugendliche.

Mit einem abwechslungsreichen Vortragsprogramm und einem Praxisworkshop im Bereich Schulverpflegung wurde während des gesamten Aktionstages ein reichhaltiges Programm angeboten, das viele

Interessen bediente. Im Bereich der Ganztagsverpflegung in den Kindertagesstätten wurden Ergebnisse der landesweiten Kita-Umfrage vorgestellt. Mit einem Workshop für den Bereich Schulverpflegung stellte Stefan Gerhardt aus Niedersachsen schmackhafte, preiswerte Snacks her, die bei Schülern sehr gut ankommen. Die etablierte Veranstaltung ist aus dem Fortbildungsbetrieb im Land nicht mehr wegzudenken. Hier gibt es für die Arbeit in Kitas und Schulen neue Impulse, können Kontakte geknüpft und Erfahrungen ausgetauscht werden. Am 19. November 2018 wird es den dann schon 9. Aktionstag geben.



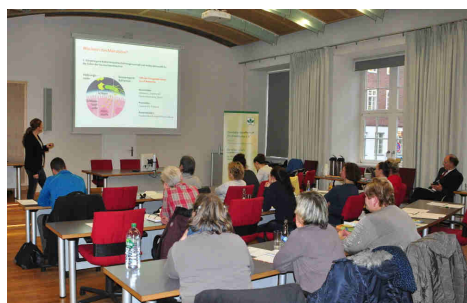
17. Vernetzungstreffen Kita- und Schulverpflegung in Berlin

Nachdem bis zum Frühjahr 2017 alle 16 Bundesländer einmal die Gastgeberrolle für ein Vernetzungstreffen übernommen hatten, lud das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) am 28./29.11.2017 erstmalig unter eigener Regie zum 17. Vernetzungstreffen nach Berlin ein. Als Einstimmung in die gemeinsamen zwei Tage präsentierten alle Vernetzungsstellen (VNS) Kita- und Schulverpflegung ausgewählte Aktivitäten aus 2017 in Form eines Galeriegangs. Auch bei diesem Treffen standen Transparenz und Austausch über aktuelle Maßnahmen und Entwicklungen in den Ländern im Zentrum. Weiterhin nahmen Vertreter des BMEL, der DGE und des Referates INFORM als Projektträger an dem Vernetzungstreffen teil. Ein ausführlicher Bericht findet sich hier: <http://www.ngz.de/service/aktuelles/17vernetzungstreffen-kita-und-schulverpflegung/>



Foto: NQZ

5.12.2017: Fortbildung zum Thema Ernährungsbedingter Bauchschmerz bei Kindern in Greifswald



Die Fruktosemalabsorption gehört zu den häufigsten ernährungsbedingten Ursachen für Magen-Darm-Beschwerden, auch schon bei Kindern. Prof. Dr. Clemens von der Heliosklinik in Schwerin stellt bei 80 Prozent seiner Bauchschmerzpatienten fest, dass ein gestörtes Transportsystem für die Aufnahme von Fructose im Darm die Ursache für starke Blähungen und Bauchschmerzen ist. Deshalb ist es wichtig, Eltern, Kitafachkräfte und Speisenanbieter über die Ursachen, die Symptome und die Therapie der Fruktosemalabsorption aufzuklären. Aufgrund der stark nachgefragten Fortbildung zu diesem Thema im Juni 2017 in Schwerin bot die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung in Kooperation mit der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern eine zweite Veranstaltung zu diesem Thema in Greifswald an. Neben dem Vortrag zu Diagnose und Therapie der Fruktosemalabsorption gab es weitere Vorträgen mit Informationen zu Aufbau und Wirkung des Mikrobioms, zur darmgesunden Ernährung, zu probiotischen Lebensmitteln und den verschiedenen Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten.

die Symptome und die Therapie der Fruktosemalabsorption aufzuklären. Aufgrund der stark nachgefragten Fortbildung zu diesem Thema im Juni 2017 in Schwerin bot die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung in Kooperation mit der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern eine zweite Veranstaltung zu diesem Thema in Greifswald an. Neben dem Vortrag zu Diagnose und Therapie der Fruktosemalabsorption gab es weitere Vorträgen mit Informationen zu Aufbau und Wirkung des Mikrobioms, zur darmgesunden Ernährung, zu probiotischen Lebensmitteln und den verschiedenen Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten.

Infos

Schmeckt es Allen? Wie kann Schulverpflegung gelingen?

Ein Forschungsprojekt im Norden erkundet neue Wege der Beratungspraxis



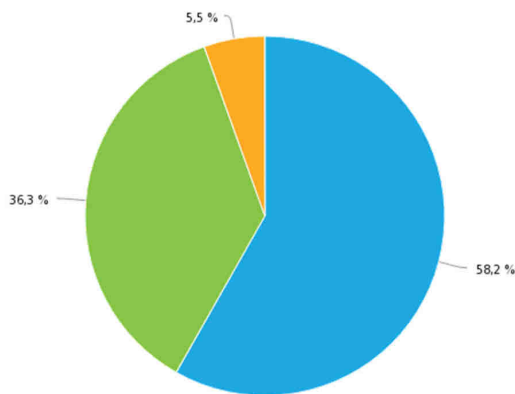
Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein wollen den Weg zu einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung vereinfachen. In dem vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Forschungsprojekt „Untersuchung und Systematisierung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung“ soll die Frage geklärt werden, wie länderspezifische Erfahrungen aus der Beratungspraxis in allgemeingültige, übertragbare Aussagen überführt werden können. Ziel ist ein Beratungstool, welches die Gelingensbedingungen in der Schulverpflegung in den Fokus stellt. Dazu gehören

Rahmenbedingungen im Schulbetrieb, wie Pausenzeiten, die Mensaggestaltung oder die Organisation der Essensausgabe. Wichtig sind zudem die Beteiligung der Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler bei der Essensplanung, die Qualität des Essens, betriebswirtschaftliche Kennziffern und andere Faktoren. Die Vernetzungsstellen haben in ihren Bundesländern diese Faktoren bisher nach eigener Methodik erfasst und daraus den Beratungs- und Veränderungsbedarf der Schulen abgeleitet. Die Forschungsfrage: Ist es möglich, die zahlreichen erfassten Faktoren zu objektivieren und ein einheitliches, übertragbares Analyse-Instrument zu entwickeln? In der aktuellen Projektphase werden erste Schulhospitationen ausgewertet und das Befragungsinstrument evaluiert. Ergebnisse des Forschungsvorhabens werden Ende 2018 veröffentlicht.

Ergebnisse der Umfrage zur Qualität der Kita-Verpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

Im Rahmen des 8. Aktionstages „Kita- und Schulverpflegung“ am 13.11.2017 in Rostock stellte die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung M-V Ergebnisse der diesjährigen Umfrage zum Stand der Kita-Verpflegung in Mecklenburg-Vorpommern vor. Die Antworten auf die Fragen zeigen, dass die Kita-Fachkräfte im Land mit Engagement bei der Sache sind und das System der Vollverpflegung als Wert anerkennen. Zahlreiche Details weisen aber darauf hin, dass die Entwicklung hin zu einer Qualitätsverpflegung im Sinne des DGE-Qualitätsstandards noch nicht flächendeckend gelungen ist. Ein gutes Verpflegungsmanagement hängt von zahlreichen Faktoren ab, die bisher nicht in allen Kitas umgesetzt werden können, weil wichtige Rahmenbedingungen nicht stimmen. Zwar ist der im Gesetz verankerte DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder inzwischen in fast allen Einrichtungen bekannt, doch fällt es vielen Kitas noch schwer, ihn umzusetzen. Die Ursachen dafür sind vielschichtig. Manchmal fehlt es an der notwendigen Finanzierung von Hauswirtschaftskräften, die die Erzieherinnen bei der Vollverpflegung entlasten. Oftmals fehlt ein schlüssiges Verpflegungskonzept der Kita, das Grundlage für einen guten Leistungsvertrag mit einem Speisenanbieter ist. Auch die Einbindung der Eltern bei der Speisenplanung kann noch deutlich besser werden.

Verfügt Ihre Einrichtung über ein Verpflegungskonzept?



Im Ergebnis bewerten zwar 45,7 Prozent der Kitas die Qualität des Mittagessens mit „gut“, doch immerhin 31 Prozent der Kitas vergeben nur die Note „zufriedenstellend“. An der Umfrage hatten sich 146 Kitas beteiligt, was bei einer Zahl von insgesamt 936 Kitas einer Quote von 15,6 Prozent entspricht.

Eine umfassende Auswertung der Umfrage wird zum Jahresende erstellt und ist dann auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung unter <http://www.dgevesch-mv.de/index.php?id=24> abrufbar.

Webseiten von „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ optimiert DGE-Qualitätsstandards stehen im Fokus



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat die Internetseiten für die Gemeinschaftsverpflegung überarbeitet. „Wir wollen die Fachkräfte der Verpflegung direkt erreichen und sie dabei unterstützen, ihr Speiseangebot zu verbessern. Denn die Qualität der Verpflegung kann noch deutlich gesteigert werden“, sagt DGE-Geschäftsführer Dr. Helmut Oberritter. Für das Projekt „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“, gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat die DGE jetzt ihr Service-Angebot im Netz ausgebaut und aktualisiert.

Die überarbeiteten Internetauftritte von „FITKID“, „Schule + Essen = Note 1“, „JOB&FIT“, „Station Ernährung“ und „Fit im Alter“ präsentieren sich in modernem Design. Neue Rubriken, wie beispielsweise zum Thema „Nachhaltigkeit“, eine stärkere Fokussierung auf die DGE-Qualitätsstandards und übersichtliche Referenzkarten sprechen die Nutzer an. Alle Internetauftritte passen sich mobilen Endgeräten an. (Quelle Schuleplusessen.de)

www.schuleplusessen.de

www.fitkid-aktion.de

Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat eine „Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie)“ auf den Weg gebracht. Sie soll die Datenlage für die Diskussion um Kosten und Preise des Schulessens verbessern.

Ziele der KuPS-Studie sind: Preis- und Kostenstrukturen anschaulich darlegen, den Einfluss der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards sowie die Kosten und Wirtschaftlichkeit verschiedener kommunaler Konzepte für die Schulverpflegung aufzeigen und Empfehlungen für Schul- und Sachaufwandsträger sowie Essensanbieter ableiten. Die KuPS-Studie wird in Abstimmung mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) erstellt. Vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) als Teil von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurde die Studie beauftragt. Ihre Ergebnisse werden im Herbst 2018 erwartet. Weitere Informationen finden Sie hier: <https://www.in-form.de/wissen/was-kostet-ein-essen-in-der-schule/>

Der Wettbewerb: ECHT KUH-L!

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) startet eine neue Runde des Schülerwettbewerbs "ECHT KUH-L!". Bis zum 31. März 2018 sind Kinder und Jugendliche aufgerufen, sich unter dem Motto „Vom Gras ins Glas“ kreativ mit der Haltung von Milchvieh und mit dem Grundnahrungsmittel Milch zu befassen. Schülerinnen und Schüler der Klassen 3 bis 10 aller Schulformen sind eingeladen mitzumachen. Gesucht werden Rinder-Experten, Milch-Forscher, Joghurt-Detektive, die zum Beispiel folgenden Fragen nachgehen: Wie werden Kühe, Schafe und Ziegen gehalten? Was ist eigentlich eine tiergerechte Haltung? Zu welchen Produkten wird Milch verarbeitet? Ist Milch gesund? ECHT KUH-L! beschäftigt sich grundsätzlich mit dem Thema Ökolandbau und Fragestellungen rund um eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung. ECHT KUH-L! ist eine Maßnahme des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie auf der Internetseite: <https://www.echtkuh-l.de/>



Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung!

Mit einer Kampagne wendet sich der Bund gemeinsam mit den Bundesländern gegen die Verschwendung von Lebensmitteln in allen Lebensbereichen. Unter www.lebensmittel-wertschaetzen.de gibt es eine neue Internetplattform, die Informationen bietet und Instrumente zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen vorstellt

Die Internetplattform ist aus dem Projekt „Lebensmittel Abfall vermeiden“ hervorgegangen, das zuvor von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert wurde.

Elf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr in der Industrie, bei Großverbrauchern, im Handel und in Privathaushalten weggeworfen. Ein großer Teil davon wäre vermeidbar. Deutschland hat sich dem Ziel der Vereinten Nationen verpflichtet, die Lebensmittelverschwendung im Einzelhandel und auf Verbraucherebene zu halbieren und die Lebensmittelabfälle bei der Nachernte, in der Produktion und bei der Lieferung zu verringern. Die Umsetzung wird als gesamtgesellschaftliche Aufgabe gesehen, die nur gelingen kann, wenn sich alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette mit eigenen, möglichst konkreten Beiträgen beteiligen und insgesamt das gesellschaftliche Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel steigt. Mit einer gemeinsamen Strategie von Bund und Ländern sollen alle Akteure eingebunden werden. (Quelle: Bundeszentrum für Ernährung in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)



Das NQZ – jetzt auch online präsent

Mit dem neuen Internetauftritt unter www.nqz.de ist das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) jetzt auch online präsent und gibt einen Überblick über die aktuelle Verpflegungssituation in Kitas und Schulen. Die Website benennt Handlungsfelder für mehr Qualität und zeigt zahlreiche Beispiele aus guter Praxis. Herzstück ist eine Da-



tenbank, die zahlreiche Arbeitshilfen der Vernetzungsstellen Schul- und Kitaverpflegung in den Bundesländern strukturiert bündelt. Diese Datenbank gibt allen Akteuren rund um die Kita- und Schulverpflegung geeignete Instrumente auf den Weg zu mehr Qualität in die Hand. Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist ein zentraler Baustein der Qualitätsoffensive des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) für besseres Schul- und Kitaessen. Es wurde als eine Maßnahme des Nationalen Aktionsplans „IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ am Bundeszentrum für Ernährung eingerichtet und versteht sich als zentraler, nationaler Ansprechpartner und Partner für die Vernetzungsstellen der Länder. (Quelle: Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ))

10 Regeln der DGE aktualisiert

(dge) Seit 1956 formuliert die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. in 10 Regeln, wie sich Verbraucher ausgewogen und genussvoll im Alltag ernähren können. Nun hat die DGE die 10 Regeln auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse angepasst, sprachlich überarbeitet und konkretisiert. Kurz und prägnant fassen sie praktische Empfehlungen für eine optimale Lebensmittelauswahl zusammen und geben den Verbrauchern einfache Verhaltensregeln an die Hand. Neben ernährungsphysiologischen Kriterien berücksichtigen sie auch präventive sowie nachhaltige Aspekte. Dabei lassen die Empfehlungen Platz für individuellen Spielraum und sind nicht als starre Ge- oder Verbote zu verstehen. Erläutert werden die 10 Regeln unter www.dge.de/10regeln.



Veranstaltungsvorschau

19. Kindertag Mecklenburg-Vorpommern am 21.4.2018 in Güstrow

Die Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Mecklenburg-Vorpommern (LVG) kündigt in diesen Tagen den 19. Kindertag in Mecklenburg-Vorpommern an. Unter dem Motto „Gemeinsam Flügel geben“ geht es besonders um die Erziehungs- und Bildungspartnerschaft zwischen Eltern und pädagogischen Fachkräften. Diese Partnerschaft erhält dann eine gute Qualität, wenn sie sich durch eine gute Zusammen- und Mitarbeit, eine funktionierende Kommunikation, Wertschätzung und Kompromissbereitschaft beider Parteien auszeichnet. Die LVG wird mit verschiedenen Kooperationspartnern Workshops, insbesondere zu den Themen Kommunikation und gelungene Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischem Fachpersonal, anbieten. Ebenfalls werden bewährte Themen zur allgemeinen Gesundheitsförderung (Yoga, Stressbewältigung, Hygiene, Ernährung, etc.) in das Programm aufgenommen werden.



Foto: Konstantin Gastmann/pixelio.de

Auch die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung wird mit einem 4-stündigen-Workshopangebot dabei sein. Unter der Überschrift „Eltern-Kita-Partnerschaft beim Thema Essen – Wie kann

sie gelingen?“ werden mit den Workshopteilnehmerinnen und –teilnehmern folgende Fragen thematisiert:

Gelingende Kita-Verpflegung – Was gehört dazu?

Verpflegung der Kinder als gemeinschaftlicher Prozess

Eltern als Partner sehen - Speisenplanung mit Kindern und Eltern – anregend und bunt

Praktische Übungen zur Umsetzung von gesunden Zwischenmahlzeiten – Beispiele für Tipps an die Eltern.

Anmeldungen für dieses Workshopangebot sind bitte direkt an die Landesvereinigung für Gesundheitsförderung (LVG) zu richten. Kontakt: Darlene Zimmermann, Tel. 0385 2007386 11 oder projektassistenz2@lvg-mv.de

Veranstaltungen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung/ Vorschau 2018

Für 2018 planen die Vernetzungsstellen die Kita- und Schulverpflegung neben der Prozessberatung zum Angebot und zur Organisation der Kita- und Schulverpflegung wieder abwechslungsreiche Workshops, Seminare und Tagungen für unterschiedliche Zielgruppen.

Die 2017 begonnenen regionalen Treffen zu Themen der Kita- und Schulverpflegung werden weiter fortgeführt. 2018 werden sie in den Landkreisen Nordwestmecklenburg und Mecklenburgische Seenplatte stattfinden.

Die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung wird ein Seminar zum kindgerechten Zubereiten von Fisch anbieten. Ebenso wird es eine Fortbildung zur interkulturellen Arbeit im Bereich der Kita-Verpflegung und Hygieneschulungen für Kindertagespflegepersonen geben.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung plant u.a. einen Workshop für Schulträger zum Thema „Planung von Küchen und Mensen“. Vertieft werden soll auch das Angebot von Praxis-Workshops. Neben einem Workshop zum Thema „Snacks in weiterführenden Schulen“ (1. Quartal in Rostock), soll ein weiterer Workshop zum Thema „Vegetarische Gerichte in der Schulverpflegung“ angeboten werden.

Höhepunkt 2018 wird wie in den Vorjahren der 9. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung sein, der am 19.11.2017 in Rostock stattfinden wird.

Die genauen Termine und Örtlichkeiten teilen wir Ihnen rechtzeitig in den nächsten Newslettern mit.

Zum Nachlesen

Der DGE-Qualitätsstandard – Warum sich der Einsatz in Kitas und Schulen lohnt

In neuen übersichtlichen Broschüren der DGE erfahren Entscheider in der Gemeinschaftsverpflegung auf wenigen Seiten komprimiert die wesentlichen Inhalte der DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und für die Schulverpflegung. Welche Inhalte der DGE-Qualitätsstandards sind die Wichtigsten? Welchen Nutzen haben sie für Kinder, Schüler, die Eltern, Kita und Schule? Kurz und knapp werden diese und andere Fragen im kleinen For-

mat beantwortet, werden die Vorteile der Umsetzung einer vollwertigen Verpflegung dargestellt und wird über den Prozess der Qualitätsverbesserung informiert. Die Broschüren können im Internet abgerufen werden.

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/QS_Fuer_Entscheider_Schule.pdf

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/QS_Fuer_Entscheider_FitKid.pdf



Literaturtipps

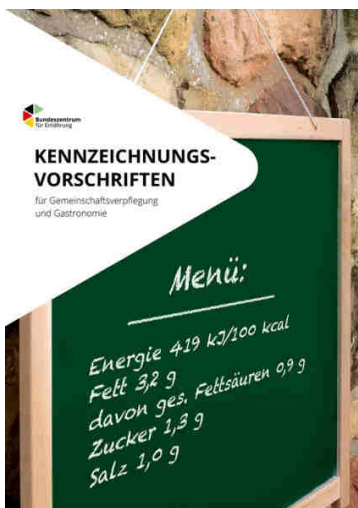
Neue Broschüren des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE)



Feste sicher feiern – Leitlinie zur guten Hygiene für Veranstalter

Zu einem gelungenen Fest gehören Speisen und Getränke. Diese müssen hygienisch einwandfrei sein. Die meist ehrenamtlichen Helfer müssen dafür bestimmte Hygieneregeln einhalten. Diese erklärt die Leitlinie "Feste sicher feiern". Viele Maßnahmen, wie das regelmäßige Händewaschen, sind den Helfern bereits bekannt. Jedoch werden Helfer vor und während dem Fest auch mit komplexeren Fragen konfrontiert: Welche Speisen eignen sich für Feste, wann ist Fleisch vollständig gar und wie gelingt ein hygienisches Buffet? Das Heft gibt darauf klare Antworten, übersichtlich und verständlich formuliert. Viele Bilder und Tabellen verdeutlichen die wichtigsten Hygienemaßnahmen. Zu bestellen beim BLE-Medienservice

<http://shop.aid.de/3438/feste-sicher-feiern-leitlinie-zur-guten-hygiene-fuer-veranstalter?c=42>



Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

Jeder, der regelmäßig Speisen und Getränke abgibt, muss die gesetzlich geregelten Kennzeichnungspflichten einhalten. In dieser Broschüre, die für drei Euro erhältlich ist, wird die einfache und praxistaugliche Umsetzung erläutert und mit Alltagsbeispielen veranschaulicht. Neben Informationen zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln bis hin zur Nährwert- und Allergen Kennzeichnung vervollständigt die praxisnahe Broschüre eine kurze Einführung in das Lebensmittelrecht. Bestelle unter

<http://shop.aid.de/1578/kennzeichnungsvorschriften-fuer-gemeinschaftsverpflegung-und-gastronomie>

Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Unzählige Richtlinien des nationalen und europäischen Lebensmittelrechts stellen Verantwortliche aus Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie vor Herausforderungen. Lebensmittelsicherheit, gesundheitsbezogene Angaben, Allergenkennzeichnung, und vieles mehr müssen beachtet werden. Die, für 6,50 € erhältliche, ausführliche Broschüre führt systematisch durch die Strukturen des Lebensmittelrechts und erläutert die praktische Umsetzung der relevanten Vorschriften. Der Aufbau des in Deutschland gültigen Lebensmittelrechts mit allen zentralen Verordnungen und Durchführungsvorschriften wird erläutert. Mehrere Kapitel widmen sich der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln. Dabei erläutern Abbildungen die verschiedenen Möglichkeiten der Kennzeichnung auf dem Speisenplan. Des Weiteren wird das richtige Ausweisen von Nährwertangaben und Zusatzstoffen dargestellt und was bei

der Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben erlaubt ist. Auch die Bereiche Hygiene, Infektionsschutz und betriebliches Hygienemanagement werden ausgeführt. Zum Abschluss erläutert die Autorin die Meldepflichten von Lebensmittelunternehmen und die Organisation der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Bestellung unter <http://shop.aid.de/3747/wichtige-bestimmungen-des-lebensmittelrechts-fuer-gastronomie-und-gemeinschaftsverpflegung>

Impressum:

Team der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin

Arndt Müller
Projektleitung Kitaverpflegung
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: arndt.mueller@dgeveki-mv.de

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

Svenja Huhndorf
Mitarbeiterin Schulverpflegung
Telefon: 0385/20 25 218
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: huhndorf@dge.de