

Newsletter

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

[Rückblick/Veranstaltungen](#) | [Veranstaltungsvorschau](#) | [Zum Nachlesen](#)

Rückblick/Veranstaltungen

20 Jahre DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern



Mit rund 130 Personen aus dem Bereich der Ernährungsberatung feierte am 24. Oktober 2013 im Rahmen der 16. Ernährungsfachtagung die Deutsche Gesellschaft für Ernährung - Sektion MV ihr 20-jähriges Bestehen. Unter dem Motto „Ernährungsberatung im Fokus - 20 Jahre DGE-Sektion MV“ zog die DGE-Sektion MV zum Jubiläum Bilanz. Die Vizepräsidentin des Landtages Regine Lück, gratulierte der Sektion auf der Feier im Schweriner

Schloss. Auch Dr. Helmut Oberritter, Geschäftsführer der DGE, überbrachte Grußworte und sprach seine Anerkennung angesichts der vielfältigen Aktivitäten der Sektion aus. „Seit ihrer Gründung am 18. Februar 1993 ist die DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern erfolgreich in der Ernährungsaufklärung aktiv. Unter der Leitung von Prof. Dr. Jörg Meier informiert sie die Verbraucher und Fachkräfte aus dem Ernährungsbereich über aktuelle Erkenntnisse der ernährungswissenschaftlichen Forschung und fördert die Ernährungsbildung und -beratung vor Ort“ resümiert Oberritter. Zeitgleich gab es ein weiteres Jubiläum zu feiern: Herr Prof. Dr. Jörg Meier ist seit 15 Jahren wissenschaftlicher Leiter der DGE-Sektion Mecklenburg Vorpommern.



Nach den Festreden begann das Programm der Ernährungsfachtagung. Im ersten Vortrag stellte Dr. Peter Spork, Wissenschaftsautor aus Hamburg, die Rolle der Epigenetik und der perinatalen Prägung in Bezug auf die Fettsucht-Epidemie vor. An Hand von Beispielen wurde gezeigt, wie Einflüsse von außen wie z. B. Ernährung oder auch Stress, Spuren im Gedächtnis der Zellen hinterlassen.

Dita Angermann, Ernährungswissenschaftlerin von der Schön Klinik Bad Bramstedt, stellte in ihrem Vortrag

„Wenn Essen, Emotionen und Kognitionen eine unheilvolle Allianz eingehen....“ praxisnahe Beispiele aus der Adipositas therapie vor.

Im Vortrag von Dr. Daniela Strom wurden die aktuellen Referenzwerte, insbesondere die Änderungen bei den Nährstoffen Folat und Calcium vorgestellt. Im Anschluss folgten zwei weitere Beiträge aus den Bereichen Psychologie und Kommunikation. Dr. Linda Parschau, Gesundheitspsychologin von der Freien Universität Berlin, stellte das HAPA-Modell, ein Modell zur Verhaltensänderung vor und Andrea Commer, Kommunikations- und Literaturwissenschaftlerin von der GK Quest Akademie Heidelberg zeigte eindrucksvoll, wie motivationsfördernde Gesprächsführung in der Ernährungsberatung aussehen sollte.

Fortbildung für Tagespflegepersonen im Rahmen der 2. Landesfachtagung Tagespflege in Bad Sülze

Am 26.10. fand in Bad Sülze der Landesfachtag Tagespflege in Mecklenburg-Vorpommern statt. Roswitha Bley von der Vernetzungs-stelle Kita-verpflegung führte im Rahmen dieser Tagung einen Workshop zur Lebensmittel-auswahl und Speisenplanung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die



Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" durch. Die ca. 15



Teilnehmerinnen konnten ihre Fragen rund um das Thema „Essen und Trinken in der Tagespflege“ stellen und erhielten zahlreiche Begleitmaterialien als Unterstützung für ihre tägliche Arbeit. Ca. 79 Tagespflegepersonen aus Mecklenburg-Vorpommern nahmen an der Tagung teil, die

vom Institut für Sozialforschung und berufliche Weiterbildung Neustrelitz (ISBW) organisiert wurde. Eine kooperative Zusammenarbeit besteht mit dem ISBW seit 2011. Die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung arbeitet im Fachbeirat des Projektes Hygiene und Sicherheit in der Tagespflege (Hyg's) mit. (Fotoquelle: ISBW Neustrelitz)

Einweihung der Lehrküche mit Tim Mälzer



Die Grund- und Regionaleschule „Am Bodden“ in Neuenkirchen bei Greifswald gehört zu den Preisträgern des Wettbewerbs „Klasse Kochen“, und hat eine von 10 Lehrküchen gewonnen. Am 29.10. wurde diese gemeinsam mit dem Fernsehkoch Tim Mälzer eingeweiht.

Auf der Internetseite der Schule finden Sie dazu einen ausführlichen Bericht:

<http://www.schuleambodden.de/schule/regionalschule/lehrkueche-ingeweiht.php#137117a2680ecf802>

Informationen zur Wettbewerbsrunde „Klasse kochen 2014“ finden Sie auf der Internetseite von IN FORM unter dem Link <https://www.in-form.de/profiportal/in-form-aktiv/kinder-und-jugendliche/klasse-kochen.html?ansicht=dpkizpmoin>

DGE-Regionalveranstaltung zu dem Thema „Seniorenverpflegung“



Am 5. November 2013 in der Zeit von 13:00 Uhr -15:00 Uhr führte die DGE in Kooperation mit der DGE-Sektion MV eine Regionalveranstaltung zum Thema Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen durch. Die Veranstaltung fand im Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz in Schwerin statt. Bettina Wegener vom Referat

Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE Bonn, stellte den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Einrichtungen vor. Ergänzend dazu folgte ein Vortrag von Hans-Holger Wüstholtz, Geschäftsleiter der Seniorenresidenz Dr.-Karl-Theodor- Maaß-Haus, über die Erfahrungen und Ergebnisse auf dem Weg zur Premium-Zertifizierung „Fit im Alter“. Es nutzten rund 30 Personen aus den Bereichen der Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen die Veranstaltung, um alle Fragen rund um die Zertifizierung zu klären.

Treffen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Bremen

Zum 11. Mal trafen sich im November Vertreter/innen aus allen 16 Vernetzungsstellen der Länder in Bremen. Bei den regelmäßig stattfindenden Treffen stehen der Austausch von Informationen und die Vernetzung von Aktivitäten im Mittelpunkt. Wichtige Themen in allen Gesprächsrunden sind die inhaltliche Arbeit und die erzielten Erfolge. Z. B. wurden in einem Open Space Workshop die diesjährigen bundesweiten Tage der Schulverpflegung diskutiert. Während sich die Akteure der Vernetzungsstellen Schulverpflegung bereits zum elften Mal trafen und gute Erfahrungen mit dem regelmäßigen Zusammentreffen gemacht haben, wird auch das Interesse an einer exklusiven Veranstaltung der Vernetzungsstellen Kitaverpflegung immer größer. Zum dritten Mal nahmen sich nun die Kita-Verpflegungsexperten einen Tag Zeit, um sich auszutauschen und gemeinsam neue Projekten voranzubringen.



4. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung „Köstlich, Gesund und Preiswert – eine Quadratur des Kreises?“



Bereits zum vierten Mal führte die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Rostock den Aktionstag Kita- und Schulverpflegung durch.

Aktuelle Themen aus den Bereichen Ernährungsbildung, Gemeinschaftsverpflegung und Umsetzung der „DGE-Qualitätsstandard“ für die Kita- und Schulverpflegung wurden in interessanten, praxisnahen Beiträgen den Teilnehmern/innen aus den Bereichen Schule, Kita, Speisenanbieter sowie Vertretern aus Vereinen und

Institutionen aus MV angeboten.

Die Besichtigung der Ausstellungsfläche auf der Hansemesse können sich die Besucher außerdem zu aktuellen Themen über die Gemeinschaftsverpflegung informieren.

Weitere Informationen zum Aktionstag finden Sie hier: [http://dgevesch-mv.de/index.php?id=16&tx_ttnews\[tt_news\]=190&tx_ttnews\[backPid\]=17&cHash=d0f70ade144412eafe4470bfde226137](http://dgevesch-mv.de/index.php?id=16&tx_ttnews[tt_news]=190&tx_ttnews[backPid]=17&cHash=d0f70ade144412eafe4470bfde226137)

Kochevent mit Frank Heppner auf der GastRo

Im Oktober rief die Vernetzungsstelle Schulverpflegung gemeinsam mit der HanseMesse die Schulen auf, sich mit Koch-AG's und Schülerköchen für einem Kochevent am 11. November im Rahmen des 4. Aktionstages Kita- und Schulverpflegung auf der GastRo mit Sternekoch Frank Heppner zu bewerben. Insgesamt folgten 20 Schulen dem Aufruf. Per Losverfahren wurden die Teilnehmer ausgewählt. So konnten die Schülerköche der Johann-Wolfgang-von-Goethe-Schule aus Parchim und die „Mitarbeiterinnen“ der Schülerfirma „Breakfast“ der Paul-Friedrich-Scheel-Schule aus Rostock einen unvergesslichen Tag erleben und kleine Gerichte für die Besucher der Messe kreieren. Dabei schauten sich die wissbegierigen jungen Köche auch einige Kniffe beim Profi Heppner für ihre eigenen Kochevents ab.



Ganztagsseminar „Sichere Lebensmittelversorgung in Kindertagesstätten und in der Schulverpflegung mit Lebensmittel-, Infektionshygiene und HACCP“

Am 12.11. fand in Schwerin ein Seminar mit der Lebensmittelexpertin Maria Revermann statt. Interessierte Hauswirtschaftskräfte, Pädagogen und Küchenmitarbeiter aus den Bereichen Kindertagesstätten, Schulen und Catering erhielten umfassende Informationen zur sicheren Lebensmittelversorgung. 40 Interessierte nahmen an der Veranstaltung teil. Die Teilnehmer erhielten u. a. einen Überblick über alle wichtigen aktuellen Hygienerichtlinien wie auch praktische Hinweise zur Umsetzung einer guten Hygienepaxis. Hierbei wurde deutlich, dass es vor allem bei den Mitarbeiterinnen in den Kindertagesstätten Unsicherheiten bei der Bereitstellung der Vollverpflegung gibt. Daher werden für 2014 weitere Schulungen geplant.



Seminar: Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeiten in der Ernährungsberatung

Am 14. November 2013 fand in der AOK Nordost in Schwerin das Seminar „Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeiten in der Ernährungsberatung“ statt.

An dem Kommunikations- und Methodentraining nahmen 12 Ernährungsberater/innen teil.



Die Referentin dieses praxisorientierten Seminars war Karin Grahn, Kommunikationspsychologin nach Schulz von Thun, systemische Beraterin und lizenzierte KTC (Kollegiales Team Coaching®) Beraterin.

Ziel des Seminars war es, aufbauend auf dem Erfahrungsschatz als Berater, das Wissen um den Umgang mit

unterschiedlichen Persönlichkeiten in der Ernährungsberatung noch zu optimieren, um zukünftig noch individueller auf die Bedürfnisse der verschiedenen Gesprächspartner eingehen zu können und dennoch den „roten Faden“ der Gesprächsführung in der Hand zu behalten.

Zertifizierungen

2013 wurden in Mecklenburg-Vorpommern 6 Kitas für die Bereitstellung einer ausgewogenen und vollwertigen Verpflegung auf Basis des "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" zertifiziert. Außerdem erwarben zwei Küchen das DGE-Logo für ihre Menülinien in der Kita- bzw. Schulverpflegung.



Eine feierliche Logoübergabe mit dem FIT KID Logo fand am 09.10. in der Kita „Spatzennest“ in Lützow in der Nähe von Schwerin statt. Träger der Kita ist die Felicitas GmbH mit ihrem Sitz in Wismar. Die Einrichtung verfügt über eine eigene Küche. Dort bereiten die Köchinnen Uta Montag und ihre Mitstreiterin Babett Busche täglich 65 Portionen für die Kita- Kinder und ca. 150 Portionen für die Schulkinder der regionalen Schule zu. Frau Waldschmidt, Leiterin der Kita, bestätigt, dass sich durch die Bereitstellung einer

vollwertigen und ausgewogenen Verpflegung das Essverhalten und Ernährungs-bewusstsein der Kinder, Eltern und Erzieher verändert hat. Im Rahmen der Umstellung ist auch eine Kinderküche entstanden, in der die Kinder den richtigen Umgang mit den Lebensmitteln erlernen und selbst verschiedene kleine Speisen zubereiten.



Die zweite feierliche Logo-Übergabe fand am 26.11. in Parow bei Stralsund statt und bildete einen weiteren Höhepunkt im Rahmen der diesjährigen Aktivitäten der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung. 5 Kitas und die Küche des „Jugendhaus Storchennest e. V.“ wurden durch die DGE zertifiziert. Neben der Umsetzung der Kriterien Lebensmittelauswahl und Speisenplanung wurden auch hier in der pädagogischen Arbeit neue Entwicklungen angeschoben. So entstand z. B. in jeder Kita ein schriftliches Ernährungskonzept, dass von den Eltern jeder

Zeit eingesehen werden kann. Kinder werden durch das engagierte Team in der Küche der Minimanufaktur in Parow und durch die Pädagogen mit einer großen Vielfalt saisonaler und

regionaler Speisen gepflegt. Teilnehmer an der feierlichen Logo-Übergabe waren Vertreterinnen der Gemeinde, des zuständigen Jugendamtes, die Leiterinnen der Kitas sowie der Küchenleiter sowie die Geschäftsführerin des Trägervereins.



Die Schulküche des Caterers DDM Dietzel Dienstleistungen und Management GmbH in der Niels-Stensen-Schule erhielt am 06. Dezember nach erfolgreich bestandener Zertifizierung das DGE-Logo. Damit wird bestätigt, dass der Dienstleister die Anforderungen der DGE in den Bereichen Speisenplanung und -herstellung sowie Anforderungen an die Lebensmittelqualität in der Schulverpflegung erfüllt. Es ist bereits die zweite Auszeichnung für den Speisenanbieter, der im Sommer 2012 bereits als

erster Caterer in Mecklenburg-Vorpommern ein DGE-Logo für die Schulverpflegung an der Don-Bosco-Schule in Rostock erhielt. Diese Zertifizierung ist auch ein Zeichen einer erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen dem Schulträger Bernostiftung, des Schulteam und des Caterers.

Veranstaltungsvorschau

23. Januar 2014 Fortbildung für Tagespflegepersonen in Schwerin

Seminar im Jugendamt Schwerin, Am Packhof 2-6 von 19:30 – 21:30 Uhr zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ Schwerpunkte: optimale Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Fragen zur Einhaltung des Lebensmittel-und Hygienerechts

März 2014 Regionalveranstaltungen zum DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung

Knapp 37 Jahre – so lange dauert ein Arbeitsleben in Deutschland nach Angaben des Statistischen Bundesamtes. In dieser Zeit isst etwa jeder fünfte Erwerbstätige fast täglich im Betriebsrestaurant. Diese Zahlen unterstreichen, wie bedeutend die Verpflegung am Arbeitsplatz im betrieblichen Gesundheitsmanagement ist. Eine auf die Bedürfnisse der Berufstätigen abgestimmte Ernährung unterstützt die Leistungsfähigkeit und hat langfristig das Potenzial ernährungsmitbedingten Krankheiten vorzubeugen.

Die DGE-Sektion MV plant im März 2014 in Kooperation mit der DGE Bonn eine kostenfreie Regionalveranstaltung zum DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung.

Neben grundlegenden Informationen zur betrieblichen Gesundheitsförderung und zum [DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung](#) bieten die Veranstaltungen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch. Praktiker, die über ihre Erfahrungen bei der Umsetzung des Qualitätsstandards berichten, stehen den Teilnehmern Rede und Antwort.

Die Veranstaltung richte sich an Entscheider und Verantwortliche – vom Geschäftsführer, Teamleiter, Personalrat oder Betriebsarzt bis hin zum Küchenleiter – an alle, die maßgeblich

dazu beitragen, die Leistungsfähigkeit und Gesundheit der Mitarbeiter zu erhalten und zu fördern.
 Das vollständige Programm, Anmeldemöglichkeit und organisatorische Details finden Sie ab Ende Januar 2014 unter www.dge-mv.de.

18. März 2014 4. Internorga Forum Schulcatering in Hamburg



Quelle: www.internorga.de

Bereits zum 4. Mal findet im Rahmen der Internorga von 09:30 – 12:30 Uhr das Forum Schulcatering statt, in diesem Jahr wird ein besonderer Fokus auf die Schulmensa von morgen gerichtet. Mehr Informationen unter <http://internorga.com/fachkongresse/forum-schulcatering/>

Zum Nachlesen

10 Regeln der DGE für eine vollwertige Ernährung überarbeitet



(dge) Was sollen wir essen und trinken, um unsere Gesundheit bestmöglich zu fördern? Die 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) geben eine leicht verständliche Anleitung für eine vollwertige Ernährung. Jetzt hat die DGE die „10 Regeln“ aktualisiert.

Ausschlaggebend waren neue Erkenntnisse in der Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten sowie die zunehmende Bedeutung der Nachhaltigkeit in der Ernährung.

Die aktuellen 10 Regeln der DGE sind als Infoblatt im DGE-MedienService zu bestellen.

<http://www.dge-medien-service.de>

Gemüse und Obst – Multitalente in Sachen Gesundheitsschutz



Der Flyer beschreibt kurz und allgemein verständlich, warum Gemüse und Obst so wertvoll für die Gesundheit sind. Weiterhin gibt er Tipps, wie sich der Verzehr von 5 Portionen Gemüse und Obst im Alltag umsetzen lässt, und bietet sich damit auch für den Einsatz in der Ernährungsberatung an. Der Flyer wird kostenfrei als PDF zum Download angeboten.

<https://www.dge-medien-service.de/allgemeine-ernaehrungsempfehlungen/gemuese-und-obst-multitalente-in-sachen-gesundheitsschutz.html>

Impressum:

**Team der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. 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

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Team der 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