



Newsletter 04/2021

DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

Hinweis:

Wenn Sie den Newsletter zukünftig nicht erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit dem Stichwort „*Newsletter abbestellen*“. Die Ausgaben des Newsletters finden Sie auch auf der Internetseite www.dgevesch-mv.de.

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

Inhalt

Veranstaltungsvorschau | Rückblick | Infos | Zum Nachlesen | Impressum

Sehr geehrte Damen und Herren

heute senden wir Ihnen den Newsletter 04/2021 zu, in dem wir über unsere vielfältigen Aktionen und Veranstaltungen der letzten Monate berichten möchten, eine kleine Vorschau auf das kommende Jahr wagen und Sie mit verschiedenen Informationen versorgen möchten, die sich um das Thema Kita- und Schulverpflegung drehen.

Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen, wir blicken auf viele verschiedene Veranstaltungen zurück, in denen wir mit Ihnen, meistens online, zusammengekommen sind. Die überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kita und Schule bildeten einen Schwerpunkt unserer Angebote im vergangenen Jahr und so soll es auch im kommenden Jahr sein, seien Sie gespannt.

Wir wünschen Ihnen ein erholsames und friedliches Weihnachtsfest und einen guten Start in das Jahr 2022.

Viel Spaß beim Scrollen durch den Newsletter.
Bleiben Sie gesund!

Ihre Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern



Veranstaltungsvorschau

Auf dem Weg zu nachhaltiger Schulverpflegung: Online-Fortbildungen im Januar 2022



Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung MV bietet im Januar 2022 eine Reihe an Online-Fortbildungen an, die sich mit Details einer nachhaltigen Schulverpflegung beschäftigen.

Wie kann es gelingen, Schulverpflegung schmackhaft und gesund, aber gleichzeitig ressourcenschonend und klimagerecht zu gestalten?

Diese Fragen möchten wir gemeinsam mit kompetenten Referent*innen und den hoffentlich zahlreichen Teilnehmer*innen beantworten.

Behandelte Fragen sind unter anderem:

- Was ist mit nachhaltiger Verpflegung eigentlich gemeint?
- Wie können wir mehr Bio-Lebensmittel auf den Teller bringen und wie den Anteil regional produzierter Lebensmittel erhöhen?
- Welche Möglichkeiten haben Kommunen, Schulverpflegung zu steuern?

Die kostenfreien Veranstaltungen finden am **11.01., 14.01. 21.01. und 01.02.** zwischen **10:00 -14:00 Uhr** statt dauern jeweils 3 - 4 Stunden.

Sie beinhalten neben dem fachlichen Input auch Möglichkeiten des Erfahrungsaustauschs.

Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter:

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/online-fortbildungen-vom-acker-in-die-mensa>

Online-Vernetzungstreffen für die Kita- und Schulverpflegung (25.01.2022)



Am **Dienstag, 25.01. von 15:00 – 17:00 Uhr** möchten wir Sie zu einem Online-Vernetzungstreffen für die Akteure der Kita- und Schulverpflegung einladen.

Sie, als Vertreter*in einer Kita, einer Schule, eines Speisanbieters oder Kita- oder Schulträgers haben die Möglichkeit miteinander ins Gespräch zu kommen, sich zu vernetzen, Ihre Fragen an uns zu richten oder die Erfahrungen aus der Reihe der Teilnehmenden zu nutzen.

Wir möchten mit diesem Angebot ein neues Format ausprobieren, solange wir nicht mit Präsenz-Veranstaltungen in Ihre Region kommen können.

Merken Sie sich diesen Termin unbedingt schon einmal vor, eine Einladung erhalten Sie Anfang 2022 oder finden Sie auf unserer Internetseite

www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

Mit unserem Kitaessen die Umwelt schützen! (23.02.2022)

Das Thema „Nachhaltigkeit“ ist in aller Munde und auch vor den Kita-Türen macht es nicht halt. In einem Online-Seminar erfahren Sie, wie Sie auch in der Kita einen Beitrag zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks leisten können. Frau Dr. Anja Kofahl leitet mit der Natura-Schule das Projekt „Kita2030“, in dem es darum geht, in Kitas mehr auf Nachhaltigkeit zu setzen. In dem Online-Seminar wird Sie uns Erfahrungen aus dem Projekt präsentieren, sodass Kitas von Kitas lernen können.



Die Veranstaltung richtet sich an Erzieher*innen, Kitaleitungen, Hauswirtschaftskräfte, Kita-Küchenpersonal und interessierte Eltern.

Hier gelangen Sie zu den Veranstaltungen der DGE-Vernetzungsstelle:

www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

Online-Seminar – Allergenmanagement in der Kita- und Schulverpflegung (03.03.2022)



Dieses Online-Seminar richtet sich an die Zubereitenden und Verantwortlichen in der Kita- und Schulverpflegung.

Sie erhalten von uns Hintergrundinformationen zur Allergenkennzeichnung und Hinweise zur praktischen Umsetzung, z. B. in Ihrer Küche in der Kita, im Hort oder in der Schule.

Das Seminar findet am **Donnerstag, 03.03.** von **15:00 – ca. 17:00 Uhr** statt und wird online über

Zoom durchgeführt.

Notieren Sie sich den Termin gerne in Ihrem Kalender, eine Einladung und nähere Informationen erhalten Sie Anfang 2022.

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen>

Fortbildungsveranstaltungen zur Ernährungsbildung in der Grundschule und Sek. I

(BZfE) Zum Jahresbeginn bietet das Bundeszentrum für Ernährung wieder kostenfreie Fortbildungsveranstaltungen zur Ernährungsbildung in Grundschule und Sekundarstufe I an.

- Feinschmeckerkurs (Klasse 1 - 2) ist am 03.02.2022, 15.00 - 17.00 Uhr.
- Ernährungsführerschein (Klasse 3 - 4) finden am 25.01.2022, 14.00 - 17.30 Uhr und am 02.03.2022, 15.00 - 18.00 Uhr statt.
- SchmExperten im Klassenzimmer (Klasse 5/6) gibt es einen neuen Termin am 31.01.2022, 14.30 - 17.30 Uhr und für
- SchmExperten in der Lernküche (Klasse 6 - 8) Termine am 19.01.2022, am 21.02.2022 und am 29.03.2022, jeweils von 15.00 - 18.00 Uhr.
- Fortbildungen zum Unterrichtsmaterial „Lebensmittelqualität beurteilen“ werden am 13.01.2022, 14.00 - 17.00 Uhr und am 15.03.2022, 14.30 - 17.30 Uhr stattfinden.

Alle Fortbildungen, weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit finden Sie sich auf der Internetseite des BZfE: www.bzfe.de/bildung/fortbildungen

Rückblick

Die Mensa - Nutzung und Gestaltung in ganztägig arbeitenden Schulen (11.11.2021)



Was macht eine gute Mensagegestaltung aus und was ist bei der Planung alles zu beachten, wie nehmen die Schülerinnen und Schüler die Mensa als Raum wahr? Wie können die zukünftigen Nutzer*innen bei der Planung mit einbezogen werden?

Diese Fragen standen am 11. November 2021 im Mittelpunkt des Online-Seminars „Die Mensa - Nutzung und Gestaltung in ganztägig

arbeitenden Schulen“ der Serviceagentur Ganztägig lernen MV und der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV.

Einen ausführlichen Bericht finden Sie auf der Internetseite der Serviceagentur ganztägig lernen MV.

<https://www.mv.ganztaegig-lernen.de/herzstueck-mensa-gelungene-mensagegestaltung-der-ganztaegig-arbeitenden-schule>

Seminare zum Thema Küchen- und Mensenplanung werden voraussichtlich 2022 wieder angeboten oder Sie nehmen Kontakt zu uns auf, wenn Sie Informationen oder Beratung benötigen.

Speiseplanung mit dem DGE-Qualitätsstandard (18.11.2021)



In einer Online-Veranstaltung trafen sich Vertreter*innen aus Kitas und Küchen um sich dem Thema der Speiseplanung zu widmen. Als Einstieg wurden die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards vorgestellt. Mit vielen Tipps aus der Praxis und eigenen Erfahrungsberichten konnten sich auch die Teilnehmenden einbringen und voneinander lernen. Der Austausch untereinander stand hier deutlich im Mittelpunkt. Im neu überarbeiteten DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas findet auch die vegetarische Verpflegung einen verdienten Platz. Was hier in der Kita zu beachten ist, speziell bei der Erstellung des Speiseplans wurde ebenso vorgestellt. Eine praktische Übung zur Erstellung des Speiseplans rundete den Nachmittag ab. Aufgrund der gut besuchten Veranstaltung wird dieses Thema auch im nächsten Jahr wieder einen Platz auf dem Veranstaltungskalender der Vernetzungsstelle finden.

Kreative Frühstücks- und Vesperverspflegung (25.11.2021)

Brot, Käse und Wurst – So sieht oft die Frühstücksverpflegung in den Kitas in MV aus. Hier kann jedoch noch optimiert und umgestaltet werden. Die Ideen und Anregungen hierzu fanden Kitas und Speisenanbieter bei der Online-Veranstaltung der Vernetzungsstelle. Im überarbeiteten DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas sind nun auch die Anforderungen an die Frühstücksverpflegung mitberücksichtigt. Diese wurden den Teilnehmenden in einem kleinen Vortrag vorgestellt. Hauptteil der Veranstaltung war der Austausch und die Vernetzung, so konnten die Teilnehmer*innen ihre eigene Frühstücksverpflegung diskutieren und sich gegenseitig Tipps geben. Als sogenannte Hausaufgabe wurden Rezepte präsentiert, die in den teilnehmenden Kitas im Anschluss ausprobiert wurden. Alle Ergebnisse und Hinweise konnten auf einer digitalen Pinnwand gesammelt werden. Da die Veranstaltung ausgebucht war, wird diese im neuen Jahr erneut angeboten.



12. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung (07.12.2021)



Am 07.12. 2021 fand zum zweiten Mal der Aktionstag Kita- und Schulverpflegung als Online-Veranstaltung statt.

Der Schwerpunkt lag in diesem Jahr auf dem Thema Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung.

Referent*innen aus Wissenschaft und Praxis gaben mit Ihren Vorträgen wertvolle

Impulse und Anregungen an die teilnehmenden Akteure der Kita- und Schulverpflegung weiter. Wie kann es gelingen kann die Verpflegungsangebote nachhaltiger zu gestalten und welche Wege müssen gegangen werden, welche Herausforderungen sind zu bewältigen bis das Ziel erreicht ist.

Einen ausführlichen Bericht finden Sie auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/newsansicht/12-aktionstag-kita-und-schulverpflegung>

Auswertung des Kita-Speiseplan-Checks



Anlässlich des Tages der Kitaverpflegung wurden 40 Speisepläne eingesendet. Alle Teilnehmenden erhielten detaillierte Auswertungen und passende Tipps. Die Ergebnisse, können hier kurz zusammengefasst werden:

Punkte, mit Optimierungsbedarf: zu viel Fleisch, speziell verarbeitetes Fleisch und zu wenig Gemüse, insbesondere zu wenig Rohkost und selten

Abwechslung. Obst wurde häufig stark verarbeitet, beispielsweise als Kompott oder Fruchtojoghurt. Fisch wird viel zu selten gereicht und wenn, dann meist nur stark verarbeitet. Häufig wird für Senioren und Kinder zusammen gekocht, mit Fokus auf der Seniorenverpflegung. Die fehlende oder falsche Allergenkennzeichnung zeigt, dass die Vernetzungsstelle hier weiterhin Hilfestellungen geben kann. Lange Warmhaltezeiten (meist 2-3 h) waren ebenso auffällig. Es gab jedoch auch Grund zur Freude. So gibt es immer mehr Abwechslung im Getreidebereich, auch Vollkornprodukte werden oft eingesetzt. Weniger süße Nachspeisen, abwechslungsreiche Gerichte und mehr Hülsenfrüchte sind ebenso als positiv einzustufen.

Checkliste für die Verpflegung in Kitas:

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

Aktion „Check die Tellerreste“ – Die Ergebnisse



Insgesamt 11 Schulen, Horte und Speisenanbieter folgten dem Aufruf der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im September die anfallenden Tellerreste der Schulverpflegung im Rahmen der **Woche der Lebensmittelwertschätzung** zu messen. Als Gründe für die Teilnahme wurden z. B. ständige Beschwerden über das Essen genannt. Die Aktion sollte als Einstieg in einen Qualitätsentwicklungsprozess dienen. Andere Schulen wollten Bewusstsein schaffen und mit der Aktion die Schüler*innen mit dem Thema Lebensmittelwertschätzung sensibilisieren und so

im Rahmen der nachhaltigen Bildung Akzente setzen.

Nach der Messaktion im September wurden die eingereichten Materialien ausgewertet und im Anschluss den Schulen und Unternehmen zur Verfügung gestellt.

Diese konnten ausgehängt werden und weitere Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen konnten eingeleitet werden, z. B. die Anpassung und Überprüfung der kalkulierten Portionsgrößen für die Schüler*innen oder die Einführung eines Kellenplans für die Ausgabekräfte.

Andere Schulen suchten das Gespräch mit ihrem Speisenanbieter und werteten die Ergebnisse gemeinsam aus. In einer anderen Schule findet vertiefend eine Projektwoche zu dem Thema Nachhaltigkeit statt.

Die Aktion schaffte bei den teilnehmenden Schulen und Speisenanbietern Bewusstsein für das Thema, es zeigt sich aber auch, dass der Aspekt der Lebensmittelwertschätzung, bei den Beteiligten regelmäßig Thema im Schulalltag sein sollte, damit sich das Verhalten nachhaltig verändern kann.

Infos

Internationales Jahr für Obst und Gemüse

Mit diesem Newsletter endet auch die Folge über Obst- und Gemüsesorten, die jeweils Saison haben. Bisher haben wir hier an dieser Stelle und auch auf unserer Internetseite über ein jeweils saisonales Beispiel informiert.

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat 2021 zum Internationalen Jahr für Obst und Gemüse ausgerufen. Das Thema soll mit Projekten und Aktionen rund um den Globus in den Fokus rücken.

Weitere Informationen zum Jahr für Obst und Gemüse auf der Internetseite des BMEL:
<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/arbeit-und-freizeit/internationales-jahr-obst-gemuese.html>

Obst des Monats Dezember

Birne (Hauptsaison August bis Dezember)



Die Birne zählt zu den einheimischen Kernobstsorten und ist in vielen verschiedenen Sorten vertreten. Ihren Ursprung vermutet man in Kleinasien, von wo aus sie bereits vor 2000 Jahren den Weg nach Mitteleuropa fand, in Deutschland ist sie nach dem Apfel das zweitbeliebteste Obst. Nach der Ernte reifen die Birnen noch nach, hier gilt: Je reifer, desto süßer. Birnen sind

druckempfindlicher als beispielsweise Äpfel, deswegen sollten sie nicht gequetscht oder unter etwas Schwerem gelagert/ transportiert werden. Bei Verarbeitung und Verzehr, kann die Schale ebenfalls mitgenutzt werden, wie beim Apfel sitzen direkt darunter die wertvollsten Vitamine und Mineralstoffe. Außerdem enthalten sie viele Ballaststoffe, wodurch sie sättigen und die Verdauung anregen.

Lagerung: von der Reife abhängig, reife Birnen eher im Kühlschrank, unreife bei Zimmertemperatur

Inhaltsstoffe: viele Ballaststoffe, Kalium, Folsäure, Eisen

Verwendung: Kompott, Obstsalat, sowie auch in deftigen Gerichten

Hier gelangen Sie zum Rezept und zu weiteren Informationen:☒

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/int-jahr-fuer-obst-und-gemuese>

Auf unserer Internetseite erhalten Sie monatlich neue Infos zu saisonalem Obst und Gemüse, inklusive schmackhafter Rezepte.

Link: <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/int-jahr-fuer-obst-und-gemuese>

Zum Nachlesen

Poster für die Küche

Die Poster stellen die Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen bzw. Frühstück an fünf Verpflegungstagen da. Gerne können die Druckvorlagen in A2 oder A3 zur Verfügung gestellt werden. Mit diesen Postern können die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards in übersichtlicher Weise dargestellt

werden. Hängt man es in der Küche oder im Büro auf, so kann der schnelle Blick das Nachschlagen in der Broschüre ersetzen.

Hier gelangen Sie zu der Druckvorlage der Poster:

Für die Kita:

<https://www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/medien/>

Für die Schule:

<https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/>

Impressum:

Herausgegeben von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
www.dgevesch-mv.de

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

Katharina Kutzner
Projektleitung Kitaverpflegung
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: katharina.kutzner@dgeveki-mv.de

Arndt Müller
Leitung Projekt: „Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung“
Telefon: 0385/20 03 88 07
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: arndt.mueller@dgevesch-mv.de

Hauptgeschäftsstelle Bonn
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
Geschäftsführerin: Dr. Kiran Virmani
Eingetragen im Vereinsregister Bonn unter Nr. VR 008114
UStIdNr: DE 114234841