

Newsletter Oktober 2019

Vernetzungsstelle Kita - und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

Liebe Leserin, lieber Leser,

sicherlich haben Sie schon auf unseren neuen Newsletter gewartet.

Endlich ist er da und wir können Ihnen hiermit wieder Informationen, Tipps und Empfehlungen zur Verbesserung der Verpflegungsangebote für Kinder und Jugendlichen in den Kitas und Schulen geben. Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns bei Fragen, Anregungen und Hinweisen kontaktieren.

Gerne tauschen wir uns mit Ihnen zu unseren Themen aus, unsere Kontaktdaten finden Sie am Ende dieses Newsletters.

Die Ansprechpartnerin für die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung ist Katharina Kutzner, für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Meike Halbrügge.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen dieses Newsletters!

Mit freundlichen Grüßen

Ihre DGE Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

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.

Inhalt

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

.....Rückblick.....

August 2019 – 10 Jahre Vernetzungsstellen Schulverpflegung Tag der offenen Tür der Bundesregierung

Auf Einladung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, nahmen die MitarbeiterInnen der Vernetzungsstellen Schulverpflegung am Tag der offeneren Tür in den Ministerien in Berlin teil.

Durch eine gemeinsame Förderung der Bundesländer und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft konnten vor zehn Jahren die Vernetzungsstellen aufgebaut und etabliert werden. Seit 2017 werden alle Vernetzungsstellen rein aus Landesmitteln finanziert.

Mit den vielfältigen Beratungs- und Unterstützungsangeboten setzen sich die Vernetzungsstellen für eine ausgewogene, nachhaltige und gesundheitsförderliche Verpflegung auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung ein und dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule.



Quelle: www.BLE.de

Dr. Aiekens nutzte die Ehrung auch, um den Vernetzungsstellen ihre Zuwendungsbescheide für die INFORM-Projekte zu übergeben. Die Fördersumme für die laufende Förderphase wurde von dem BMEL für die Vernetzungsstellen verdoppelt. Dr. Aiekens freut sich mit mehr Geld mehr Gutes tun zu können und wünscht den Vernetzungsstellen viel Erfolg bei der Umsetzung ihrer vielfältigen Projekte.

Quelle: www.nqz.de

September 2019 – Präsentation auf der MeLa in Mühlengiez bei Güstrow

Die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern und die DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern präsentierten sich auch in diesem Jahr auf der MeLa der Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau in Mühlengiez.

Neben Informationen zu Themen rund um die Ernährung und Verpflegung ging es am Infostand auch um das Thema Lebensmittelwertschätzung.

Es erfolgte ein reger Austausch zwischen den interessierten Besuchern und den Vertreter_innen der DGE.

Ein intensiver Austausch fand auch auf der Podiumsdiskussion wurde das Thema Lebensmittelwertschätzung zum Thema fand auch im Rahmen einer Podiumsdiskussion statt. Prof. Dr. Jörg Meier (Hochschule Neubrandenburg und wiss. Leiter der DGE-Sektion MV) moderierte die einstündige Veranstaltung.

An der Diskussion nahmen Dr. Till Backhaus, Matthias Dettmann (DeHoGa MV e.V.), Matthias Grenzer (Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbandes des Bäcker-und Konditorenhandwerks MV), Detlef Kurreck (Präsident des Bauernverbands MV e.V.), Kay-Uwe Teetz (Geschäftsführer des Handelsverbandes Nors) und Gesine Roß (DGE Sektion M-V e.V.) teil.



Bei diesem Podiumsgespräch kritisierte Mecklenburg-Vorpommerns Landwirtschafts- und Umweltminister Dr. Till Backhaus die Erwartung der Wohlstandsgesellschaft, dass Lebensmittel zu jeder Tageszeit in breiter Vielfalt möglichst billig zur Verfügung stehen. Durch den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln könne jeder Einzelne einen wichtigen Beitrag für den nachhaltigen Ressourceneinsatz sowohl im privaten als auch im unternehmerischen Bereich und damit für den Klimaschutz leisten, ist sich Minister Backhaus sicher.

Quelle: www.regierung-mv.de/Landesregierung/Im/Aktuell/

Oktober 2019 Praxis-Workshop für Cafeteria-Betreiber in Rostock

Dieser Workshop richtete sich an die Cafeteria-Betreiber, sowie Interessierte, die Ideen und Alternativen zum bestehenden Speisenangeboten in der Zwischenverpflegung suchen. Neben der Herstellung von Speisen und Smoothies, stand das aktuelle Thema: die Gestaltung des Angebots in der Cafeteria für SchülerInnen mit Lebensmittelallergien im Vordergrund. Was es beachten bei der Herstellung von Speisen für Allergiker und der gesetzlichen Lebensmittelkennzeichnung für Allergene zu beachten gilt, wurde den teilnehmenden Verantwortlichen vermittelt.



JedeR kennt die Fragen nach den Inhaltsstoffen, insbesondere der Verwendung von allergieauslösenden Zutaten, wie Milch, Ei, oder Getreide. Die Diplom-Ökotrophologin Anja Deppner brachte hier Licht ins Dunkel und zeigte, wie wichtig das Wissen um Allergene und ihre Kennzeichnung ist.

Meike Halbrügge von der Vernetzungsstelle Kita – und Schulverpflegung ergänzte mit einem Vortrag zum Thema „Umgang mit Allergenen in der Cafeteria“.

Gut ausgerüstet mit dem theoretischen Basismaterial ging es dann in die Küche und alle Teilnehmerinnen probierten einige Rezepte des Projekts „Schule + Essen= Note 1“ aus.

Das Fazit dieses Nachmittags lautet: Gerade, weil es heute immer mehr Kinder mit nachgewiesenen Allergien gibt, ist es wichtig, die Verantwortlichen darüber aufzuklären wie sie dies sicher in den Alltag integrieren können. Und der Praxisteil zeigt, dass es nicht schwer ist, dies zu tun. Der Praxis-Workshop fand in Kooperation mit dem Gesunde-Städte-Projekt der Stadt-Rostock statt.



Quelle Fotos: Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV

Projekt-Förderung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung durch das BMEL

(BZfE / NQZ) – Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sind in den Bundesländern die Ansprechpartner für eine gute Verpflegung und Ernährungsbildung von Kindern in Kitas und Schulen. Sie agieren als Schnittstellenmanager und kennen, so gut wie kein anderer, die individuellen Erwartungen und Anforderungen an eine qualitativ hochwertige Verpflegung in ihren Ländern. Seit zehn Jahren setzen sich die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung für eine ausgewogene, nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung ein.

Um die Qualität der Kita- und Schulverpflegung weiter zu verbessern und neue Prozesse in Gang zu bringen, fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einzelne Projekte der Vernetzungsstellen im Rahmen von IN FORM. Für den Projektzeitraum 2019/20 hat das BMEL die Bundesförderung der projektbezogenen Aktivitäten der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Ländern auf zwei Millionen Euro pro Jahr verdoppelt.

Die neue Projektphase 2019/20 lässt eine Fülle an praxisnahen Lösungen zur Qualitätsentwicklung der Kita- und Schulverpflegung erwarten wie z.B. Unterstützungsangebote für Speiseanbieter, digitale Arbeitshilfen und Konzepte zur Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten.

Eine ausführliche Beschreibung der Projekte der IN FORM Projektphase 2019/20 stellt das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule <https://nqz.de/vernetzungsstellen/projektfoerderung-in-form-201920/> vor.

Quelle: www.nqz.de

Neue Leitung der Vernetzungsstelle KITA-Verpflegung

Seit Anfang Oktober ist die 30-jährige Ökotrophologin Katharina Kutzner neue Leiterin der Vernetzungsstelle KITA-Verpflegung der DGE mit Sitz in Schwerin. Sie tritt damit die Nachfolge von Herrn Arndt Müller an, der künftig für das Bundesprojekt „Gelingensbedingungen für die Schulverpflegung“ verantwortlich ist.

Die eigentliche Brandenburgerin absolvierte ihr Ökotrophologie-Studium in Kiel und war im Anschluss in der Leitung eines Sportclubs für Frauen mit besonderem Fokus auf Ernährungsberatungen in Einzel – und Gruppenveranstaltungen tätig. Mit großem Ehrgeiz und Engagement möchte die Neu-Schwerinerin nun weiterführen, was ihr Vorgänger bereits begonnen hat und für eine erfolgreiche Fortsetzung der Arbeit zur Verbesserung der KITA-Verpflegung in M-V sorgen.

Derzeit organisiert Katharina Kutzner ein vielfältiges Fortbildungsprogramm für Erzieherinnen und Erzieher, Tagesmütter und –väter, Eltern und Caterer. Unter der Telefonnummer 0385-202-5216 steht sie in gewohnter Weise der Vernetzungsstelle KITA- und Schulverpflegung bei Fragen rund um das Thema KITA-Verpflegung mit Rat und Tat zur Verfügung.



Nachhaltige Schulverpflegung fördern – Neues Verbundprojekt norddeutscher Vernetzungsstellen

Unsere Ernährung hat vielfältige Auswirkungen auf die Umwelt und auf das Erdklima. Mehr und mehr rücken diese Zusammenhänge in das öffentliche Bewusstsein. Doch, wie sieht es damit in unseren Schulen aus? Spielen Aspekte der Nachhaltigkeit, z.B. Energiesparen, die Verwendung von regionalen und ökologischen Lebensmitteln, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und vieles mehr bei der Umsetzung der Schulverpflegung eine Rolle? Wie kann Schulverpflegung nachhaltiger, im Sinne von umwelt- und klimafreundlicher gestaltet werden? All diese Fragen sind Gegenstand eines neuen vom Bundeslandwirtschaftsministerium geförderten Verbundprojektes der Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern.



In Mecklenburg-Vorpommern erarbeitet dazu die Vernetzungsstelle Schulverpflegung derzeit Beratungsangebote für Schulen. Ziel ist es, die Schulen auf dem Weg zu einer ökologisch nachhaltigen Verpflegung zu begleiten und gemeinsam konkrete Maßnahmen zu entwickeln. Daneben wird es ExpertInnengespräche geben, mit deren Hilfe Fachleute aus den Bereichen Bildung, Schulverpflegung und nachhaltige Landwirtschaft vernetzt und zu gemeinsamen Initiativen angeregt werden sollen. Jene Schulen, Schulträger, Eltern- und SchülerInneninitiativen, die Interesse an einer schmackhaften umwelt- und klimafreundlichen Verpflegung haben und ihre Verpflegungssituation in diesem Sinne verbessern wollen, können die kostenfreien Beratungsangebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Anspruch nehmen. Kontakt: Arndt Müller, Tel. 0385-202 5216, arndt.mueller@dgevesch-mv.de

ExpertInnengespräch „Nachhaltige Schulverpflegung“ am 16.10.2019 in Rostock

Nachhaltigkeit ist aus vielerlei Gründen für die Qualität des Schulessens relevant. So bestimmt die Herkunft der Lebensmittel (regional oder global) den Grad der Frische insbesondere bei verwendetem Obst und Gemüse. Auch besitzen Schulen als Großabnehmer eine bedeutende Steuerungsfunktion bei der Frage, welche Landwirtschaft und welche Ernährungswirtschaft wir in unserer Gesellschaft wollen. Energieverbrauch bei der Essenzubereitung und



Foto: Peter von Bechen/pixelio.de

die Reduzierung von Lebensmittelabfällen sind ebenso wichtige Komponenten einer Verpflegung, die die Themen Klima- und Ressourcenschutz ernst nimmt. Mit dem ExpertInnengespräch möchte die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern den Dialog darüber intensivieren, wie es gelingen kann, Schulessen nachhaltiger als bisher zu gestalten.

Start der Umfrage AVARE: Effiziente Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung

Das Institut für Nachhaltige Ernährung der Fachhochschule Münster, das Projektpartner im Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung ist, startet im Rahmen des EU-weiten Forschungsprojektes AVARE (Adding Value in Resource Effective Food Systems) eine Umfrage in Gastronomiebetrieben und Kantinen. Das Institut untersucht, welche Maßnahmen am besten geeignet sind, Lebensmittelabfälle in Gastronomiebetrieben zu reduzieren und dabei Kosten einzusparen.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unterstützt die Durchführung der Umfrage. Als Dankeschön für die Teilnahme besteht das Angebot an Workshops zu Hintergründen und Umsetzungsstrategien teilzunehmen.

Die Teilnahme an der Online-Umfrage dauert etwa 20 Minuten.

Link zur Umfrage:

<https://ww2.unipark.de/uc/Lebensmittelabfall>

AVARE – Adding Value in Resource Effective Food Systems



Um weitere Infos zu der Studie zu erhalten, folgen Sie bitte diesem Link:

<https://www.susfood-avare.com/>

September 2019 - Interessantes aus der Welt der Ernährungspolitik - Fachtagung Nachhaltige Schulverpflegung in Bonn

Am 23.09.2019 trafen sich in Bonn Ernährungsexperten und Politiker, um sich der Aufgabe „Schulessen besser machen – nachhaltig und professionell“ zu widmen.

An der Fachtagung, die mit zahlreichen interessanten Fachvorträge aufwartete, nahmen ungefähr 140 Verantwortliche aus Kommunen und Ländern teil. Organisiert wurde diese Fachtagung vom Nationalen

Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und der Kompetenzstelle für nachhaltige Beschaffung (KNB).



Quelle: Ute Grabowsky – Photothek.de

Weitere Informationen zu den Ergebnissen der Tagung unter:

Quelle: <https://www.bzfe.de/inhalt/fachtagung-schulverpflegung-34547.html>

Video-Challenge „yum me sucht das Superfrühstück“

Die Stiftung Ernährung – Bildung – Gesundheit geht mit der Video-Challenge [yum me sucht das Superfrühstück](#), [ysds](#), in die erste Wettbewerbsrunde! Das Motto dieser Challenge ist: Frühstück von nebenan – alles, was frisch geerntet und auf kurzem Weg in der Frühstücksküche landet. Und so lautet der Aufruf der Stiftung für diesen Wettbewerb:

„Ihr habt gute Frühstücksideen, experimentiert gern und habt Lust, das mit Freundinnen und Freunden in einem Video festzuhalten. Zeigt uns wieviel Spaß in gesundem Frühstück steckt!“

Bewerbt euch! Einsendeschluss ist der 15.11.2019“



Quelle: Wolfgang Dirscherl / pixelio.de

Zu gewinnen gibt es unvergessliche Erlebnispreise!

Mitmachen lohnt sich in jedem Fall! Auch für diejenigen, die keine Platzierung erreichen, ist der Wettbewerb ein Gewinn und eine nachhaltige Aktion. Alle Informationen zur Teilnahme an der Challenge [ysds](#) zum Wettbewerb finden Sie hier: <https://www.yumme.de/ysdsf>

Gemüse des Jahres – Die Gurke 2019 / 2020

Für die Jahre 2019/20 wurde die Gurke als Gemüse des Jahres gewählt. Für die Deutschen kommt sie nach Tomaten, Zwiebeln und Möhren ziemlich weit oben bei den beliebtesten Gemüsesorten vor. Es handelt sich um das wasserreichste und kalorienärmste Gemüse überhaupt. Heutzutage gibt es viele verschiedene Sorten von Gurken, welche durch die Züchtungen alle nahezu frei von Bitterstoffen sind. Eine alte Küchenregel besagt, dass die Gurke von der Blüte zum Stiel hin geschält werden sollte, da sich die Bitterstoffe vom Stielansatz her anreichern.



Quelle: Grey59 / pixelio.de

Mit zunehmender Reife werden die Bitterstoffe abgebaut, sodass bei spät geernteten Schmogurken kaum noch Probleme auftreten. Auch das Einlegen in Wasser reduziert den Bitterstoffgehalt.

Die wertvollen Inhaltsstoffe sitzen überwiegend in der Schale, sodass das Gemüse am besten ungeschält gegessen wird.

Gurken sind sehr kälteempfindlich und sollten daher nicht unter 12°C gelagert werden. Ansonsten können sie faulen oder weich werden. Die Lagerung mit Ethylen-ausströmenden Früchten sollte ebenfalls vermieden werden. Die Gurke und die Tomate müssen demnach getrennt gelagert werden.

Quelle: Heike Kreutz, bzfe; <https://www.5amtag.ch/wissen/gemuse/gurke/>

Der Nutri-Score – Neu ab 2020!

Nach vielem Hin und Her ist es nun endlich beschlossen und festgesetzt. Der Nutri-Score soll im Laufe des Jahres 2020 in den deutschen Handel kommen. Nach französischem Vorbild soll diese Art Ernährungsampel dem deutschen Verbraucher helfen, das Fertiggerichte und verarbeitete Produkte besser nach dem Gesundheitswert einzuschätzen. Das Ziel hierbei ist es für ein gesünderes Einkaufs- und Essverhalten beim Konsumenten zu sorgen.

Bundesernährungsministerin Julia Glöckner gab bekannt, dass durch die Verbraucherumfrage diese Art der Kennzeichnung die meisten Stimmen erhielt und sie dafür sorgen werde, dass der Nutri-Score ab 2020 auf den Produkten zu finden ist.

Die Kennzeichnung ist jedoch freiwillig und so können Lebensmittelhersteller selbst entscheiden, ob sie diesen Nutri-Score auf ihrer Verpackung abbilden.

Der Nutri-Score drückt sich durch verschiedene Farben aus. Von rot bis grün sind insgesamt 5 Farben auf dem Produkt zu finden, wobei grün als ernährungsphysiologisch sehr hochwertig anzusehen ist und rot dementsprechend nachteilig. Die jeweiligen Farben werden durch Buchstaben gestützt und der jeweilige hervorgehobene Buchstabe bestimmt die Einordnung in das System.

Quelle: <https://www.test.de/Lebensmittelkennzeichnung-Nutri-Score-das-muessen-Sie-wissen-5461113-0/>

Nachhaltige Schulverpflegung: Schulen gesucht!



Im Rahmen des Projektes „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ organisiert die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V Wissenstransfer zwischen den Akteuren der Schulverpflegung zum Thema Nachhaltigkeit und führt Nachhaltigkeitscoaching an Schulen durch. Zu diesem Zweck werden weiterhin Schulen gesucht, die ihre Verpflegung mit dem Fokus auf

Nachhaltigkeit optimieren möchten. Die Vernetzungsstelle bietet diesen Schulen spezielle Beratung an und hilft bei der Umsetzung konkreter Maßnahmen, z.B. bei der Optimierung der Speisenplanung und bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Interessierte Schulen melden sich bitte bei dem Projektverantwortlichen Arndt Müller, Tel. 0385-2025216 oder arndt.mueller@dgesch-mv.de

Veranstaltungsvorschau

Montag, 18.11.2019 in Rostock „10. Aktionstag der Kita – und Schulverpflegung“

Der diesjährige Aktionstag für Kita- und Schulverpflegung steht ganz unter dem Motto „Schulverpflegung“, denn die Vernetzungsstellung für die Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern wird in diesem Jahr 10 Jahre. Vorgestellt werden die Schulleiterbefragung und die Gelingensbedingungen für die Schulverpflegung. In verschiedenen Workshops können Interessierte sowohl Einblicke in die praktische vegetarische Küche bekommen, als auch interessanten Vorträgen zum Thema „Hygiene in der Kita- und Schulverpflegung“, „Ernährung von Kindern und Jugendlichen“ oder „Gemüseanbau mit Kindern“ beiwohnen. Eingeladen sind MitarbeiterInnen von Schulen und Kitas, BetreiberInnen von Kindertagespflegestellen oder



Kindertagespflegepersonen, Kita- und Schulträger, Cateringbetriebe, Fachberaterinnen, Ämter und Institutionen, Elternvertretungen sowie VertreterInnen der Kommunal- und Landespolitik, die sich für eine hochwertige Kita- und Schulverpflegung engagieren bzw. engagieren möchten.

Bitte melden Sie sich rechtzeitig an. Die Tagung ist erfahrungsgemäß schnell ausgebucht.

Zum Nachlesen

Literaturtipp

Die Schulfestfirma



Stolze und glückliche Schülerinnen und Schüler, ein gelungenes Schulfest und Lehrkräfte die gerne wieder ein Projekt umsetzen würden – das ist das Ziel dieser Materialsammlung. Das Unterrichtsmaterial verknüpft in einem Unterrichtsprojekt Themen aus der Ernährungs- und Verbraucherbildung mit wirtschaftlichen Aspekten. Eigenverantwortliches Lernen und Arbeiten im Unterricht nach dem Modell der vollständigen Handlung ermöglicht den Schülern, berufliche Handlungskompetenz aufzubauen. Die Planung und Durchführung eines Schulfestes wird als Sechs-Phasen-Modell analog der Phasen der vollständigen Handlung umgesetzt. Insgesamt 29 Kompetenzkarten vermitteln einerseits Fachkompetenz und andererseits die Umsetzung des Themas in Form einer vollständigen Handlung. Aus der Unterrichtspraxis heraus hat die Autorin das Material entwickelt und vielfach erprobt. Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler weiterführender Schulen, des Berufsvorbereitungsjahres und der Berufsfachschulen sowie von Projektgruppen. Die Kompetenzkarten und Arbeitsblätter sind als PDF-Dateien und als veränderbare Worddateien zum Download verfügbar.

40 Kopiervorlagen als veränderbare Dateien, 1 Lehrerhandreichung

ISBN/EAN 978-3-8308-1367-5; **Bestell-Nr.** 1681; Preis: 4,50 € inkl. MwSt. zzgl.

Versandkosten, 30 % Mengenrabatt ab 20 Stück

E-Mail: bestellung@ble-medienservice.de, Internet: www.ble-medienservice.de

Dosen machen keine Flügel



Kinder nehmen vielfach Koffein auf, ohne dass es gleich auffällt: Viele Getränke wie Energy Drinks und Cola, Eistee sowie Kakao oder Schokolade enthalten Koffein. Energydrinks sind aber nichts für Kinder! Durch aufwändige Marketingaktionen mit trendigen Sportarten und Computerspielen sind sie aber im Leben vieler Kinder und Jugendlicher sehr präsent und angesagt. Eltern von Grundschulkindern hilft diese Kompaktinfo mit kurzen, knappen Infos und einem Flugzeug zum selber basteln, ihren Kindern zu erklären, warum Koffein ihnen nicht gut tut. Zu viel Koffein kann bei Erwachsenen zu Schlafstörungen, Herzrasen oder erhöhter Ängstlichkeit führen. Bei Kindern sind auch Hyperaktivität und gestörte Aufmerksamkeit möglich.

Link: <https://www.ble-medienervice.de/0413/dosen-machen-keine-fluegel?number=0413>

Internet: www.ble-medienervice.de

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. So können die Helfer sichergehen, an alles zu denken.

ISBN/EAN 978-3-8308-1243-2

<https://www.ble-medienervice.de/3438/feste-sicher-feiern-leitlinie-zur-guten-hygiene-fuer-veranstalter?number=3438>

Internet: www.ble-medienervice.de

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

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: „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: arndt.mueller@dgeveki-mv.de

Hauptgeschäftsstelle Bonn

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Geschäftsführerin: Dr. Kiran Virmani
Eingetragen im Vereinsregister Bonn unter Nr. VR 008114
UStIdNr: DE 114234841