

## **Newsletter Dezember 2019**

### **DGE-Vernetzungsstelle Kita - und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern**

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

mit diesem Newsletter möchten wir uns für Ihr reges Interesse im Jahr 2019 bedanken und Ihnen und Ihren Familien eine schöne Weihnachtszeit sowie ein gesundes neues Jahr 2020 wünschen. Wir hoffen, dass wir Sie auch im neuen Jahr wieder bei der einen oder anderen Veranstaltung begrüßen dürfen, unsere Erfahrungen austauschen können und gemeinsam für eine Verbesserung der Kita – und Schulverpflegung sorgen.

Bei Fragen, Anregungen und Hinweisen kontaktieren Sie uns gerne. Die Vernetzungsstelle Kita – und Schulverpflegung ist in der Zeit vom 23.12 – 3.01.2020 geschlossen. Ab Montag, dem 6.01.2020 sind wir dann wieder in gewohnter Weise erreichbar. 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.....

#### 17.10.2019 Jahrestreffen Gute gesunde Schule in Rostock



Quelle:  
bildung-mv.de

Das Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur lud gemeinsam mit den Partnern des Landesprogramms „Gute Gesunde Schule MV“ am 17. Oktober 2019 zur Landeskonzferenz ins Hotel Sportforum in Rostock ein. Hauptreferent und Schulentwicklungsexperte Siegfried Seeger startete den offiziellen Teil der Veranstaltung mit einem Impuls zum Thema: „Schule gut, gesund und gemeinsam leben!“. Die Teilnehmer\*innen der Landeskonzferenz erhielten damit exklusives Expertenwissen für eine gesundheitsbezogene Schul- und Qualitätsentwicklung. Im Rahmen der Best-Practice-Präsentationen werden erneut besonders engagierte Schulen des Landesprogramms ausgezeichnet. Der Markt der Möglichkeiten bot den interessierten Bildungseinrichtungen die Gelegenheit zum Austausch untereinander sowie zur Vernetzung mit den Angeboten der Partner des Landesprogramms „Gute Gesunde Schule“ im unkomplizierten Dialog mit diesen.

Hier präsentierte sich auch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, die seit mehreren Jahren in der Steuerungsgruppe des Landesprogramms mitwirkt und den Programmschulen als Ansprechpartnerin zum Thema Schulverpflegung oder Ernährungsbildung zur Verfügung steht.

Link mit Informationen zum Landesprogramm auf dem Bildungsserver:

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

#### Runder Tisch zum Thema „Lebensmittelwertschätzung“ (21.10.)

Beim Runden Tisch „Wertschätzung von Lebensmitteln“ im Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern wurde am 21.10.2019 auf Initiative von Umweltminister Dr. Till Backhaus mit Vertretern aus Produktion, Verarbeitung, Handel, Gastronomie, Politik und Forschung über konkrete Ziele und Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette beraten.

Die vorgestellten Zahlen von 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen pro Jahr zeigen, dass dringend gehandelt werden muss. Der Geschäftsführer des Vereins „United Against Waste“ stellte in seinem Vortrag deutlich in den Mittelpunkt, dass es an der fehlenden Übereinstimmung von Bedarf und Angebot liegt. Die von seinem Verein durchgeführten Abfallmessungen in der Außer-Haus-Verpflegung zeigten, dass nicht etwa ein zu großzügiger Einkauf von Waren oder etwa deren falsche Lagerung verantwortlich für viel Lebensmittelabfall sind. Beispielsweise müsse durch die Ansprüche von Hotelgästen ein komplettes Büffet bis

unmittelbar vor deren Schließung vorgehalten werden. Auf diese Weise werden Unmengen an Lebensmittelabfälle produziert.

Der Verein „United Against Waste“ ist in der Lage mit Hilfe eines ganzheitlichen Verfahrens, dem Food-Waste-Management, Betrieben und Einrichtungen Lebensmittelverschwendung zu identifizieren, messbar zu machen und langfristig Veränderungen in den Küchenprozessen zu bewirken.

Die dringend notwendige Aufklärung zur Wertschätzung von Lebensmitteln muss bereits bei Vorschulkindern beginnen und bis hin zum Erwachsenen reichen. Werden produzierte Lebensmittel nachhaltig genutzt, wird ebenfalls ein guter Beitrag für den Klimaschutz geleistet. Für mehr Informationen zu dem Runden Tisch, lesen Sie in der Pressemitteilung weiter.

Link zur Aktion zu gut für die Tonne, mit Unterrichtsmaterialien zum Thema:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/schulmaterial/>

### Netzwerk „BNE-Schulen“ über Nachhaltigkeitsprojekt der DGE informiert



Am 25.10. war die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung auf Einladung der Akademie für Nachhaltige Entwicklung M-V (ANE) zu Gast beim Netzwerktreffen der so genannten BNE-Schulen in Dömitz/Elbe. BNE-Schulen sind Schulen, die sich - gefördert durch das Land- in besonderer Weise der „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)“ widmen und in diesem Kontext Projekte durchführen. Dies reicht von der Anlage von Schulgärten bis hin zu Aktivitäten zur effizienten

Energienutzung im Schulalltag. Auch das Thema Schulverpflegung wird durch einige Schulen in den Fokus genommen. Im Rahmen des durch Bundesmittel geförderten Verbundprojektes „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ informierte die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung über ihre Angebote der Beratung und Begleitung bei Veränderungsprozessen mit dem Ziel der nachhaltigen Schulverpflegung.

### Bundesvernetzungsstellen-Treffen in Berlin

Auf Einladung des Nationalen Qualitätszentrums für die Ernährung in Kita- und Schule (NQZ) sind Vertreter\*innen der Vernetzungsstellen Kita – und Schulverpflegung aus den Bundesländern, des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vom 11. – 13. November 2019 nach Berlin gereist um sich zu aktuellen Entwicklungen, Themen und Herausforderungen der Kita – und Schulverpflegung auszutauschen.



Quelle: NQZ

Wichtige besprochene Themen waren beispielsweise die Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung sowie die Entwicklung von Angeboten der Vernetzungsstellen, wie Schulungen, Fachtagungen und Beratungen zu konkreten Maßnahmen. Im Vordergrund der Veranstaltung stand der Vernetzungscharakter. Vorgeschaltet waren dem Treffen zwei Fachbeiträge zum Thema „Vergabe und Ausschreibung in der Kita- und Schulverpflegung“ und „Ernährungsbildung“, sie dienten der Weiterbildung der Mitarbeiter\*innen der Vernetzungsstellen.

### 10. Aktionstag zur Kita- und Schulverpflegung (18.11.)

Anlässlich der 30. „GASTRO“ auf der Hansemesse in Rostock fand auch der 10. Aktionstag zur Kita- und Schulverpflegung statt. Das Besondere in diesem Jahr war das Jubiläum der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, welche in diesem Jahr bereits 10 Jahre wird. Aus diesem Grund konzentrierten sich die vorgestellten Themen am Vormittag hauptsächlich auf die Schulverpflegung. Die Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Meike Halbrügge stellte die eigens durchgeführte Schulleiterbefragung aus dem Jahr 2018 vor und zeigte auf, dass der aktuelle Stand in der Schulverpflegung nicht dem entspricht, was die DGE empfiehlt.



In einer regen Diskussion wurde seitens der Teilnehmenden deutlich, dass es noch einen großen Handlungsbedarf im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung Schule gibt. Sowohl die Caterer als auch die Lehrer, sowie

Eltern prangerten an, dass die Organisation und die finanzielle Situation der Schulverpflegung Entwicklungsbedarf haben. Durch diese inhaltlich ausdrucksstarke Diskussion wurde vielleicht die ein oder andere Fehlerquelle aufgezeigt und Vertreter aus der Politik hatten die Möglichkeit die Bedürfnisse direkt zu erkennen und diese mit in ihre Ministerien zu nehmen.

Einfach mal anders, als in den vergangenen Jahren verlief der Nachmittag. Durch das Angebot verschiedener Foren zu den unterschiedlichsten Themen konnte das eigene Interessengebiet gewählt werden. Neben einem vegetarischen Praxiskochkurs und einem Workshop zum Thema „Ernährung von Kindern und Jugendlichen“, war die Nachfrage zum Thema „Hygiene in der Kita – und Schulverpflegung“ sowie zu dem deutlich aktuellen Aspekt „Nachhaltige und Klimagerechte Kita – und Schulverpflegung“ sehr groß.

### **Workshop zum Thema „Gute Ideen für gesundes Frühstück und vollwertige Zwischenverpflegung in der Kita“ in Neustrelitz (03.12.)**

Dass die Veranstaltungen der Vernetzungsstellen nicht immer nur in den großen Städten stattfinden, zeigt folgender Workshop. Für Erzieher\*innen und Küchenbetreiber\*innen wurde an einem Nachmittag im ländlichen Neustrelitz ein Thema angeboten, welches auf reges Interesse stieß. Zunächst stand die Theorie rund um die Ernährung der Kinder im Kindergartenalter im Vordergrund, anschließend wurde der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder vorgestellt. Die Zusammenarbeit erfolgte mit der Ernährungstherapeutin Dr. Charlotte Conze und hinterließ bei vielen Teilnehmer\*innen neue Impulse, die dann anschließend in der eigenen Kita umgesetzt werden können. Das Highlight der Veranstaltung war der themenbezogene Praxisteil, denn die vorgestellten Rezepte wurden von allen Teilnehmenden direkt ausprobiert und verköstigt. Der Erfahrungsaustausch durfte natürlich nicht fehlen und so hat sicherlich jede\*r Anwesende die ein oder andere Idee für den eigenen Kindergarten oder die eigene Küche mit nach Hause genommen.





### „Bio kann jeder“ am 3.12. 2019 in Güstrow



Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung war mit ihrem Nachhaltigkeitsprojekt im Dezember zu Gast bei der Fortbildungsreihe „Bio kann jeder“ des Vereins „ländlichfein“. Veranstaltungsort und Gastgeberin war das Bio-Bistro „Verdura“, das Kitas und Schulen im Raum Güstrow mit Mittagessen versorgt und dabei ökologisch erzeugte Lebensmittel verwendet. Mit informativen Vorträgen und praktischen Übungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln wurden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu den Details der

Verwendung von „Bio“ in der Schulverpflegung informiert. Obwohl in Mecklenburg-Vorpommern rund 12 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet wird und das Land damit deutschlandweit zu den Spitzenreitern gehört, kommen die Produkte ökologischer Landwirtschaft bisher nur im geringen Umfang in der Schulverpflegung vor. Um dies zu ändern ist u.a. die aus Bundesmitteln geförderte Fortbildungsreihe „Bio kann jeder“ ins Leben gerufen worden, an der sich die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V regelmäßig mit Vorträgen beteiligt.

### ExpertInnengespräche „Nachhaltige Schulverpflegung“ in Rostock (16.10.) und Neubrandenburg (10.12.)

Im Rahmen ihres Nachhaltigkeitsprojektes führte die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V in diesem Herbst zwei ExpertInnengespräche durch. Ziel der



Veranstaltungen war es, mit Akteuren der Schulverpflegung herauszuarbeiten, unter welchen Rahmenbedingungen es gelingen kann, Schulverpflegung ressourcenschonend, umweltfreundlich und klimaschonend zu organisieren. Bisher stehen derartige Aspekte bei der Verpflegung von Schülerinnen und Schülern zu wenig im Fokus. Unter reger Teilnahme von VertreterInnen der Lebensmittelerzeugung, des Handels, der Schulträger und Schulleitungen wurde anhand kompetenter Vorträge und in intensiven Workshop-Phasen über die notwendigen Weichenstellungen diskutiert, die es für eine nachhaltige Schulverpflegung braucht. Wichtig ist unter anderem umfangreiches Know-How bei den Schulträgern – in der Regel sind das die Kommunen – zu den Themen Leistungsbeschreibung und Vergabe. Denn wer die Verpflegungsleistung bei einem Speiseanbieter bestellt, kann auch Nachhaltigkeitskriterien für die Verpflegungsleistung definieren.



Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung bietet im Rahmen des Nachhaltigkeitsprojektes kostenlose Beratung und Unterstützung für jene Schulen, Speiseanbieter und Schulträger an, die ihre Schulverpflegung umstellen wollen und dabei besonders auf regional und ökologisch erzeugte Lebensmittel, auf einen saisonalen Speiseplan und andere Nachhaltigkeitsaspekte achten wollen.

Weitere Informationen unter [arndt.mueller@dgevesch-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgevesch-mv.de) und unter 0152-26068765.

### Veranstaltungsvorschau

#### **30.01.2020 Regionaltreffen zur Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Rostock in Güstrow**

Der Austausch zwischen den Akteuren in der Kita- und Schulverpflegung ist immer wieder eine besondere Art der Weiterentwicklung. Aus diesem Grund laden wir herzlich zum Regionalen Treffen nach Güstrow ein. Die Einladung richtet sich an Kita- und Schulleiter, pädagogisches Personal in Kita und Schule, Vertreter von Kita-Trägern und Schulträgern sowie Verantwortliche aus Cateringunternehmen, Eltern und Interessierte. Unser Ziel ist es zum Thema Verpflegung in Schulen und Kitas zu beraten, zu informieren und Akteure zu vernetzen. Daher möchten wir Sie in Kooperation mit dem Gesundheitsdienst des Landkreis Rostock am Donnerstag, 30.01.2020, im Kreistagssaal Güstrow herzlich begrüßen.

Nach Impulsvorträgen zum DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita und Schule sowie zum Verpflegungskonzept eines DGE-zertifizierten Caterers, möchten wir mit Ihnen aktuelle Herausforderungen, und Erfolge auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung besprechen. Wir sind interessiert daran den Austausch untereinander zu fördern und Hilfestellung bei der Verbesserung des Verpflegungsangebotes zu leisten.

Anmeldungen werden bei uns per Email und Post entgegengenommen. Bei gesonderten Themenwünschen und speziellen Fragen zum Thema bitten wir Sie diese auf dem Anmeldungsbogen zu vermerken. So können wir während der Veranstaltung darauf eingehen.

Die Teilnahme an dem Regionaltreffen ist kostenlos!

Das Anmeldeformular finden Sie auch auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung.

#### **In Planung 2020: Seminar zum Verpflegungssystem „Cook & Chill“**

Wollten Sie auch immer schon mal genau wissen was Cook&Chill bedeutet, wie es funktioniert und ob dieses Verpflegungssystem für Ihre Einrichtung geeignet ist, dann möchten wir Sie darüber informieren, dass wir für das erste Halbjahr zu diesem Thema eine Veranstaltung planen.

Den genauen Termin werden wir Ihnen Anfang des Jahres bekannt geben.

### .....Infos.....

#### Start des „Gute-KiTa-Gesetzes“

Mit dem Gute-KiTa-Gesetz werden die einzelnen Länder bei der Verbesserung der Kita-Qualität durch den Bund unterstützt. Die 5,5 Milliarden Euro, welche durch den Bund bereitgestellt werden, sollen genutzt werden um die Kindertagesbetreuung in Deutschland weiterzuentwickeln. Für welche konkreten Maßnahmen diese eingesetzt werden, entscheiden die Länder selbst. Das Nationale Qualitätszentrum (NQZ) unterstützt bei der Weiterentwicklung der Qualität der Ernährungsbildung in der Kindertagesbetreuung. Auf der Fachtagung am 22. November 2019 wurde das „Gute KiTa-Gesetz“ offiziell durch die Bundesfamilienministerin Franziska Giffey gestartet und das Geld an die Länder übergeben. Die Länder investieren mit dem Geld in mehr Qualität und weniger Gebühren in der Kindertagesbetreuung. Das Land Mecklenburg-Vorpommern hat sich für die Gebührenfreiheit der Kitabeträge entschieden.

Bereits am Vortag lud das NQZ zum ersten runden Tisch „Ernährung in der Kindertagesbetreuung“ ein. Hier waren Vertreter der Bundesländer anwesend um gemeinsam zu schauen, welcher Bedarf vorhanden ist und um sich untereinander auszutauschen.

Weiterführende Informationen finden Sie unter nachfolgenden Links:

Link Runder Tisch Ernährung in der Kita <https://www.nqz.de/service/aktuelles/runder-tisch-ernaehrung-in-der-kindertagesbetreuung/>

Link zur Fachkonferenz Gute Kita Gesetz <https://www.nqz.de/service/aktuelles/fachkonferenz-gute-kita-gesetz/>

### Zum Nachlesen

#### Wie Schulverpflegung besser schmeckt - Abschlussbericht der KuPs-Studie veröffentlicht



(dge) Mehr als drei Millionen Schüler in Ganztagschulen haben Anspruch auf ein Mittagessen. Schulträger stehen vor der Herausforderung, eine qualitativ hochwertige und gesundheitsfördernde Schulverpflegung kosteneffizient anzubieten. Der aktuell erschienene [Abschlussbericht](#) der DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung ([KuPS](#)) liefert dafür eine Grundlage. Die Studie zeigt auf, wo welche Kosten für die Schulverpflegung entstehen, wer dafür aufkommt und welchen Einfluss das Verpflegungsmodell und die Anforderungen an eine höhere Qualität auf die Kosten haben. „Die gewonnene Transparenz über die



Verteilung und Zusammensetzung der Kosten und Leistungen in der Schulverpflegung hilft, Prozesse zu professionalisieren und Synergien abzuschöpfen“, sagt Dr. Ernestine Tecklenburg, Leiterin der KuPS-Studie und des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). „Aus den Ergebnissen unserer Modellrechnungen und Befragungen lassen sich praktische Empfehlungen für Entscheidungsträger ableiten, wie die Organisation der Schulverpflegung weiter verbessert werden kann.“ Der KuPS-Abschlussbericht zeigt auf, wie Entscheidungsträger die Kosten der Schulverpflegung wirtschaftlich gestalten können.

Zur Pressemitteilung der DGE:

<https://www.dge.de/presse/pm/wie-schulverpflegung-besser-schmeckt/>

Weiterführende Informationen sowie zum Download des Abschlussberichts

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

### **Wegweiser zur Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen – Qualitätsstandards verankern des Kompetenzzentrum Ernährung in Bayern (KERN)**

Sie sind auf der Suche nach einem neuen Speisenanbieter und müssen als Schulträger oder Schulleiter und müssen die Dienstleistungen ausschreiben, dann hilft Ihnen dieser Wegweiser sicherlich weiter.

Auf der Internetseite des Kompetenzzentrums für Ernährung können Sie sich über die Inhalte informieren und ihn herunterladen.

<http://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/220169/index.php>

[http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/wegweiser\\_f%C3%BCr\\_die\\_vergabe.pdf](http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/wegweiser_f%C3%BCr_die_vergabe.pdf)

### **Bundesweiter Wettbewerb für Schulen**

Der bundesweite Schulwettbewerb "**Echt kuh-I!**" des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) startet in die neue Runde. Diesmal dreht sich alles um Klimawandel und Klimaschutz in der Landwirtschaft.

Weitere Informationen: <https://www.echtkuh-I.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](mailto: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](mailto: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](mailto: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