

April 2017

Newsletter 45/04-2017

(1) **Werkstattgespräch
Sommerzeit - Trinken in Kita und Schule**

Regelmäßiges Trinken ist entscheidend für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit von Kindern. Schon ein Verlust von 1-2 % des Gesamtkörperwassers führt zu Symptomen wie Müdigkeit, Kopfschmerzen und eingeschränkter geistiger wie körperlicher Leistungsfähigkeit.

In dieser Veranstaltung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (Träger: DGE Sektion Baden-Württemberg) in Kooperation mit der Medizinisch Technischen Akademie Esslingen und den Stadtwerken Esslingen im Rahmen von gesund.ES Leben in der Stadt wird aufgezeigt, wie der erhöhte Flüssigkeitsbedarf im Sommer bei Kindern in Kitas bzw. Schulen gedeckt werden kann und welchen ernährungsphysiologischen Stellenwert Trinkwasser dabei einnimmt. Neben Empfehlungen für Kita und Schule wird auch das Thema Trinkwasserspender ausführlich beleuchtet, sowie auf die regionale Wasserversorgung und ihre Überwachung eingegangen.

Termin /Zeit: 04. Mai 2017 / 18:30 Uhr – ca. 21:00 Uhr

Ort: Medizinisch Technische Akademie Esslingen,
Raum A, Erdgeschoss
Kesselwasen 17, 73728 Esslingen am Neckar

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldung: online unter www.schulverpflegung-bw.de oder www.kitaverpflegung-bw.de
unter Veranstaltungen, Termine, Anmeldungen



(2) **Werkstattgespräche**
Mensa als Chance - Mitten im Schulleben

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg bietet in diesem Jahr Ihre Werkstattgespräche Schule speziell zum Thema Akzeptanz und Partizipation der Schulverpflegung an. Durch Impulsvorträge, Praxisbeispiele und Workshops werden Möglichkeiten aufgezeigt und erarbeitet, wie die Mensa besser in Ihr Schulleben vor Ort integriert werden und das Mittagessen sowohl zum Lernerfolg als auch zum guten Schulklima beitragen kann.

Die Veranstaltung will die verschiedenen Akteure in der Schulverpflegung erreichen und zu mehr Partizipation und Kooperation motivieren. Insbesondere die Schulgemeinschaften mit den Zielgruppen Schulleitung, LehrerInnen und SchülerInnen werden über Möglichkeiten der Mitwirkung informiert. Weitere Zielgruppen sind Träger, Mensa-/Küchenleitungen und hauswirtschaftliches Personal. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei, eine Anmeldung jedoch erforderlich. Anmelden können Sie sich auf unserer Webseite www.schulverpflegung-bw.de unter Veranstaltungen, Termine, Anmeldungen.

- | | |
|-------------------|---|
| 10.05.2017 | 14.30 Uhr – 17.30 Uhr
Mensa des Edith-Stein-Gymnasiums
Breitenbachweg 15
75015 Bretten |
| 21.06.2017 | 15.00 Uhr – 18.00 Uhr
Aula der Heinrich-Kaim-Schule Schelklingen
Schulstraße 12
89601 Schelklingen |
| 22.06.2017 | 14.30 Uhr – 17.30 Uhr
Mensa des August-Ruf-Bildungszentrums Ettenheim
Bienlestraße 19
77955 Ettenheim |
| 12.07.2017 | 14.30 Uhr – 17.30 Uhr
Mensa der Hohbergschule Plüderhausen
Kantstraße 30-32
73655 Plüderhausen |

Die neuen Programmflyer für die Werkstattgespräche Kita bzw. Schule 2017 mit allen Terminen können Sie unter <http://www.dge-bw.de/flyer.html> auswählen und downloaden.

Informationen zu Veranstaltungen unseres Projektträgers, der DGE-BW:



(3) Kurzbericht zum 16. DGE-BW- Forum „Linse, Lupine, Soja und Co. – nicht nur für Veganer“ am 16. März in Hohenheim

285 interessierte Teilnehmer fanden sich an der Universität Hohenheim ein, um sich über die nicht zuletzt durch Märchen wie *Die Prinzessin auf der Erbse* oder *Aschenputtel* bekannten Leguminosen informieren zu lassen.

Während sich der Verbrauch von Fleisch in den letzten 150 Jahren verdreifacht hat, ist der Konsum von Hülsenfrüchten von 20 kg pro Person und Jahr in Deutschland auf 600 g gesunken. Momentan erleben Hülsenfrüchte eine Renaissance, so Friedlinde Gurr-Hirsch, MdL und Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. Nicht zuletzt durch die seit 2015 bestehende Förderfähigkeit für den Anbau. Zudem sind Leguminosen für den Ackerbau sehr von Vorteil, da sie Stickstoff binden und den Boden auflockern können. Als Vorteile nannte Dr. Joachim Raupp vom Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg auch die Erweiterung zu enger Fruchtfolgen und die Vergrößerung der Biodiversität in Agrarlandschaften.

Es ist wichtig, für junge Menschen wieder Zugangswege zu den Hülsenfrüchten zu schaffen und Vorbehalte abzubauen, meinte Staatssekretärin Gurr-Hirsch, MdL. Neue innovative Produkte aus Hülsenfrüchten, zum Beispiel Waffeln, Nudeln oder Kekse, sollten genutzt werden, um neue Zielgruppen zu erreichen, so Prof. Dr. Sascha Rohn vom Institut für Lebensmittelchemie an der Uni Hamburg.

Dr. Daniela Graf vom Max Rubner-Institut in Karlsruhe bezeichnete Hülsenfrüchte als besonders wertvoll für die Ernährung: Sie haben einen hohen Gehalt an Proteinen, komplexen Kohlenhydraten und löslichen Ballaststoffen bei gleichzeitig niedrigem Fettgehalt. Die tägliche Aufnahme von Hülsenfrüchten sollte für Veganer bei ca. 150-220 g liegen, so Dr. Keller von der Fachhochschule des Mittelstands. Oft werden Bedenken gegen Soja vorgebracht, vor allem wegen dessen Östrogenwirksamkeit. Laut aktueller Studienlage gibt es jedoch keine hinreichende Evidenz für ungünstige Wirkungen.

Den Dokumentationsband zur Tagung mit Mitschriften der Vorträge und Workshops, sowie den Abstractband mit den Kurzfassungen der Referenten können Sie auf unserer Homepage unter <http://www.dge-bw.de/dge-bw-forum.html> downloaden.

Für Sie gefunden:

(4) Externer Veranstaltungshinweis: Gerätetechnik und Planungsaspekte von Cook & Chill-Küchen

Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz sind aktuelle Themen der Gemeinschaftsverpflegung. Diese können neben der Optimierung von Abläufen vor allem durch entsprechenden Technikeinsatz in den Küchen gefördert werden. Am Donnerstag, den 4. Mai 2017 ab 14:30 Uhr stellt das InnoNetz, welches an der Fakultät Life Sciences der Hochschule Albstadt-Sigmaringen gegründet wurde, in Gammertingen den aktuellen Stand der Großküchentechnik mit Fokus auf Cook & Chill vor. Anschließend wird zur Diskussionsrunde gebeten. Achtung, Anmeldung nur noch bis morgen, den 27. April möglich! Download Einladung mit Programm und Anmeldeformular:

http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Newsletter/InnoNetz_Einladung%20Grosskuechentechnik%2004.05.2017.pdf

(5) Externer Veranstaltungshinweis: Schulgarten Forum auf der Insel Mainau

„Vom Schulgarten auf den Teller - Gemeinsam gärtnern und kochen“. Unter diesem Motto findet das 14. Baden-Württembergische Forum „Gärtnern macht Schule“ am 11. Mai 2017 in der Comturey auf der Insel Mainau statt.

In unserer Gesellschaft, in der eine Entfremdung von landwirtschaftlichen Prozessen stattfindet, ist der Schulgarten ein besonderer und wichtiger Lernort. Im Schulgarten lernen Kinder den unmittelbaren Umgang mit der Natur kennen und schätzen. Sie erleben, beobachten und begleiten das



Wachstum von Obst, Gemüse und Kräutern und entwickeln so ein Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln und eine gesunde, ressourcenschonende, nachhaltige Ernährung und Lebensweise. Beim Anpflanzen von Obst, Gemüse und Kräutern lernen die Schülerinnen und Schüler, Verantwortung zu übernehmen. Wenn die Ernte schließlich beim gemeinsamen Kochen, Backen und Zubereiten in Speisen verwandelt wird, werden Zusammenhänge in der Natur sowie biologische Vielfalt begreifbar.

Das 14. Forum „Gärtnern macht Schule“ hat sich zum Ziel gesetzt, durch Fachvorträge und insbesondere praxisorientierte Workshops Lehrerinnen und Lehrern Wege aufzuzeigen, wie sie bei ihren Schülerinnen und Schülern ein Bewusstsein für gesunde Ernährung schaffen und die Wertschätzung gegenüber Nahrungsmitteln steigern können. Das 14. Baden-Württembergische Forum „Gärtnern macht Schule“ ist eine Gemeinschaftsveranstaltung der Gartenakademie Baden-Württemberg e.V. und des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Unterstützt durch das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport. Organisiert durch die Landesarbeitsgemeinschaft Schulgarten BW. Programmflyer mit Anmeldeformular:

http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Veranstaltungen/14.%20Schulgartenforum_2017_Flyer-Programm.pdf

(6) Praxisleitfaden Mehr Bio in Kommunen

Welche Vorteile bringt die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln für kommunale Einrichtungen, und wie können Kommunen bei Einkauf vorgehen? Diese und weitere Fragen beantwortet der neue Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“, der vom Netzwerk deutscher Biostädte herausgegeben und vom Beratungsunternehmen a’verdis gemeinsam mit dem Öko-Institut verfasst wurde. Der Leitfaden ist Teil des Projektes "Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen" der Biostädte Augsburg, Freiburg, Heidelberg, Lauf, München und Nürnberg, das über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gefördert wurde. Zum kostenlosen Download gelangen Sie hier: <https://www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html>



(7) Kostenlose Sammlung rund um Hilfsmittel zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Die Webplattform „LAV - Lebensmittel Abfall Vermeiden“ wurde von der Fachhochschule Münster erarbeitet und richtet sich an kleine und mittelständische Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Sie stellt diesen Lösungsansätze zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zur Verfügung, welche in Form verschiedener Instrumente kostenlos und ohne Anmeldung bereitgestellt werden. Es handelt sich dabei um Hilfestellungen wie etwa Checklisten, Kalkulationstabellen, Schulungsmaterialien, Flyer oder Leitfäden. Sie sind nach den Branchen „Handel“, „Produzenten“ und „Gastgewerbe“ sortiert zu finden oder auch nach Themenschwerpunkten geordnet, wie zum Beispiel der Sensibilisierung:

Warum ist es sinnvoll Lebensmittelabfälle in meinem Betrieb zu reduzieren? Wie kann ich das Management und die Mitarbeiter davon überzeugen, dass es sinnvoll ist, Lebensmittelabfälle zu reduzieren?

Sehen Sie selbst unter <http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/>.

(8) Wettbewerb „Wirf mich nicht weg“ von GEOLino

Unter dem Motto „Wirf mich nicht weg – Stoppt die Verschwendung kostbarer Lebensmittel“ werden Schüler dazu aufgerufen, in ihrem Umfeld – sei es zu Hause, in der Schule oder im Verein – aufzuspüren, ob Lebensmittel in der Tonne landen, welche es sind und wie die Gründe dafür aussehen. Ein Problem soll herausgegriffen und eine Idee entwickelt werden, was man gegen die Verschwendung tun kann. Im Mittelpunkt steht die Idee. Die Umsetzung ist dabei ganz den Schülern überlassen, egal ob ein Plakat oder Plan entworfen wird, gebastelt, gebaut oder gewerkelt wird. Teilnehmen können Schüler einzeln, als Gruppe bis fünf Personen oder als ganze Schulklasse. Einsendeschluss ist der 15. Juli 2017. Als 1. bis 3. Platz gibt es 1000 € und Expertenhilfe für die Anlegung eines Schulgartens.



Weitere Informationen gibt es unter www.geo.de/geolino/wirf-mich-nicht-weg.

V.i.S.d.P.

Tina Janitz, DGE-BW e.V.,

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg