

**September 2017**

**Newsletter 47/09-2017**

### **(1) Der Tag der Schulverpflegung am 16. November 2017 rückt näher**



Der jährlich stattfindende Tag der Schulverpflegung bietet die optimale Möglichkeit, für einen Tag die Mensa in den Mittelpunkt des Schullebens zu stellen. Durch Aktionen in und rund um die Mensa, wird diese für die Schüler und Schülerinnen als Teil des Schulalltags verknüpft – das steigert die Akzeptanz.

Einen Rückmeldebogen zur Anmeldung und Bestellung von Werbematerialien, viele Vorschläge für Mitmachangebote mit detaillierten Umsetzungsanleitungen, sowie die diesjährigen Rezepte für die landesweiten Herbstgerichte und Rezepte für die Pausenverpflegung finden Sie unter <http://www.dge-bw.de/tag-der-schulverpflegung.html>.



### **(2) Kostenlose Beratung zur Mittagsverpflegung für neue Ganztagschulen**

Zum neuen Schuljahr starten wieder viele neue Ganztagschulen. Beim Ganztagsbetrieb ist das Angebot eines Mittagessens verpflichtend und wird über den Träger organisiert und finanziert.

Für ein gutes Gelingen ist es wichtig, viele Entscheidungen von Beginn an gemeinsam mit allen Beteiligten zu treffen. Damit die Mittagsverpflegung gut zum Schulkonzept und zur Schülerschaft passt, können wir neuen und zukünftigen Ganztagschulen ein kostenfreies und neutrales Beratungsangebot durch einen Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW anbieten.

Kennen Sie eine Schule, die zukünftig Ganztagschule wird? Dann geben Sie gerne unseren Gutschein für eine kostenlose Expertenberatung, rund um alle Anliegen der Mittagsverpflegung in Schulen, weiter!

Download: [http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Newsletter/QM%204.8%20Gutschein%20neue%20Ganztagschulen\\_2017.pdf](http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Newsletter/QM%204.8%20Gutschein%20neue%20Ganztagschulen_2017.pdf)



### **(3) Profi-Treffs für Kita- und Schulträger sowie Caterer: „Ausschreibungen von Verpflegungsleistungen in Kindertagesstätten und Schulen“**

Aus welchen Inhalten setzt sich das Leistungsverzeichnis zusammen? Was für Voraussetzungen gibt es hierfür und wie wird die Vergabeart festgelegt – National oder EU-Ausschreibung? Wie muss ein Leistungsverzeichnis gestaltet sein, dass nicht der Preis, sondern die Qualität des Essens das ausschlaggebende Kriterium für den Zuschlag ist? Inwieweit dürfen Aspekte wie Nachhaltigkeit oder Regionalität aufgenommen werden? Was ändert sich im Vergaberecht im Frühjahr/Sommer 2018? Diese und weitere Fragen werden erörtert und diskutiert, sowohl aus Sicht der Kita- und Schulträger als auch aus Sicht der Caterer.

Anmeldung unter <http://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen.html>

**NEU 17.10.2017**      **Altes Rathaus Esslingen, Bürgersaal**  
14.00 Uhr – 17.00 Uhr  
Rathausplatz 1, 73728 Esslingen am Neckar

**NEU 24.10.2017**      **Landratsamt Ortenaukreis,**  
**Amt für Landwirtschaft und Ernährungszentrum Südlicher Oberrhein**  
14.00 Uhr – 17.00 Uhr  
Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg

### **(4) Neue Termine für Regionale Netzwerktreffen im Herbst**

Tauschen Sie sich mit anderen Akteuren der Kita- und Schulverpflegung aus, knüpfen Sie Kontakte und hören und sehen Sie Praxisbeispiele anderer Einrichtungen.

Eine Übersicht über unsere Termine finden Sie unter <http://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen.html>. Dort können Sie sich direkt anmelden, oder Sie melden sich telefonisch unter 0711-230652-60 bzw. per Mail an [schule@dge-bw.de](mailto:schule@dge-bw.de)

**NEU 18.10.2017**      **Landkreise Rhein-Neckar, Mannheim, Heidelberg**  
14.30 Uhr – 16.30 Uhr  
Mensa der Friedrich-von-Schiller Grund- und Werkrealschule Reilingen -  
Lußheim  
Wilhelmstraße 42/1, 68799 Reilingen

**NEU 25.10.2017**      **Landkreise Freiburg, Breisgau, Hochschwarzwald, Emmendingen**  
14.30 Uhr – 16.30 Uhr  
Mensa der Grundschule Kollnau  
Hildastraße 8, 79183 Waldkirch

**NEU 22.11.2017**     **Landkreise Rems-Murr, Ludwigsburg**  
14.30 Uhr – 16.30 Uhr  
Mensa „Lecker Halde“ am Schulzentrum Süd  
Rehhaldenweg 2, 73614 Schorndorf

**(5) Beratungskonzepte für Kita-Caterer: Auftaktveranstaltung am 3. November in Stuttgart**

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg arbeitet an einem INFORM Projekt „Beratungskonzepte für Kita-Caterer“. Dieses Projekt wird vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung gefördert. Ziel des Projektes ist es, das Verpflegungsangebot von Caterern, deren Schwerpunkt eigentlich in anderen Versorgungsbereichen liegt, für Kitas zu optimieren.

Durch die Entwicklung und Anwendung eines Beratungskonzeptes sollen Caterer gezielt unterstützt werden, die Kitas beliefern und gerne mehr auf die Bedürfnisse von Kitakindern eingehen möchten. Mit dem Ziel einer Verbesserung der Kitaverpflegung, aber auch um eine indirekte Ernährungsbildung für unsere Kleinsten erzielen zu können. Denn vor allem in der Kindheit werden wichtige Weichen für eine gesundheitsförderliche Lebensweise gestellt. Dabei hat auch das tägliche Speisenangebot einen prägenden Einfluss auf Kinder.

Aktuell sucht die VNS-BW für dieses Projekt 20 Pilotbetriebe, die anhand des Beratungskonzeptes in einer etwa 6-monatigen Betreuungszeit individuell und kostenfrei beraten werden. Durch die Teilnahme als Pilotbetrieb haben Caterer die Möglichkeit sich im Geschäftsbereich Kitaverpflegung zu spezialisieren. Teilnahmeschluss für die Bewerbung als Pilotbetrieb ist der 29.09.2017, im Anschluss wird bei einem Expertentreffen über die Auswahl der Pilotbetriebe entschieden.

**Am 3.11.2017 findet für dieses Projekt eine Auftaktveranstaltung im Hospitalhof in Stuttgart statt.** Mit Vorträgen zum Projekt, zur Kitaverpflegung und der Vorstellung von Best-Practice-Beispielen. Darüber hinaus freuen wir uns über einen Beitrag von Sarah Wiener als Referentin und über ein Grußwort von Frau Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL.

Mehr Informationen zum Projekt, Bewerbungsunterlagen sowie die Anmeldemöglichkeit zur Auftaktveranstaltung finden Sie unter: <http://www.dge-bw.de/beratungskonzepte-fuer-kita-caterer/articles/152.html>.

**(6) Diesmal in unserer Reihe ‚Werbung für die Mensa - Feste feiern, wie sie fallen‘:  
Kürbisse - Rezepte und Dekoideen für die Mensa zum Herbst!**

Wer liebt die farben- und formenfrohen Herbstfrüchte nicht? Vielseitig sind sie nicht nur als Deko oder als ausgehöhlte Grusellaternen an Halloween, sondern auch als Zutat für eine Reihe unterschiedlichster Gerichte. Besondere Aktionswochen und Dekorationen kommen bei SchülerInnen gut an. Mit dieser kleinen Handreichung möchten wir Ihnen Ideen aufzeigen, wie die Mensa auf die Jahreszeit Herbst eingehen kann.

Download unter [http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Medien/Nummer%202\\_Kuerbiszeit.pdf](http://www.dge-bw.de/files/dge-bw/uploads-files/PDFs-Medien/Nummer%202_Kuerbiszeit.pdf).

### **(7) Hier kommen die Mach's Mahl Snacks: Abschlussveranstaltung am 27. November**



Das neue innovative und gesundheitsförderliche Snackangebot für den Bäckereischulverkauf – die Mach's Mahl-Snacks – werden bei der Abschlussveranstaltung des Projekts „Optimierung des Angebots von Bäckereien in Schulen“ am 27.11.2017 ab 14.00 Uhr (Ankommen & Anmeldung ab 13.30 Uhr) im Alten Rathaus in Esslingen am Neckar feierlich präsentiert.

Bildnachweis: Iris Treiber

Gemeinsam mit Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, MdL, den Bäckerinnungsverbänden Baden und Württemberg sowie den beteiligten Pilotbäckereien und -schulen blicken wir auf die Projektphase zurück und verkosten die neuen Schulsnacks, die sich an den Empfehlungen der DGE orientieren.

Akteure und Multiplikatoren aus den Bereichen Schulverpflegung und Bäckerhandwerk sowie alle weiteren Interessierte sind herzlichst eingeladen. Anmeldung unter <http://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen-detail/abschlussveranstaltung-des-projekts-machs-mahl-snacks-124.html>

### **Informationen zu Veranstaltungen unseres Projektträgers, der DGE-BW:**

#### **(8) Noch freie Plätze: 24. Ernährungsfachtagung der DGE-BW e.V. in der Universität Hohenheim am 21. September: „Perinatale Programmierung – Wie bestimmt die Ernährung der Schwangeren und des Kleinkindes das spätere Leben?“**



Welche langfristige Bedeutung hat die Ernährung während der Schwangerschaft und in den ersten 1000 Lebenstagen? Hat sie Einfluss auf das spätere Essverhalten und Folgen für Allergien und Intoleranzen? Welche Handlungsempfehlungen für die Gesundheitsförderung lassen sich daraus ableiten? Die 24. Ernährungsfachtagung der DGE-BW e.V. am 21.9.2017 in Hohenheim informiert mit Expertenvorträgen rund um die Ernährung in dieser sensiblen Zeit. Anmeldung, Programmflyer

und Rückblick unter <http://www.dge-bw.de/ernaehrungsfachtagung.html>

**(9) Seminare zu Lebensmittelallergien, -intoleranzen und Neurodermitis im Januar 2018**

**NEU 22.-23.01.2018** Lebensmittelallergien und -intoleranzen - Grundlagen für Küchenfachkräfte in der Gastronomie *in Kooperation mit dem DAAB*

**NEU 24.-25.01.2018** Lebensmittelallergien und Neurodermitis im Kitaalltag

**Veranstaltungsort** ist die Medizinisch Technische Akademie Esslingen, Kesselwasen 17, 73728 Esslingen. Weitere Informationen in unserem Terminkalender unter [www.dge-bw.de](http://www.dge-bw.de).

**Für Sie gefunden:**

**(10) DAAB Anaphylaxie Webinare für ErzieherInnen und LehrerInnen**



Bereits 4- 6 Prozent der Kinder sind in Deutschland von einer Lebensmittelallergie betroffen – mit steigender Tendenz. Teilweise können lebensbedrohliche allergischen Reaktionen, sogenannte Anaphylaktische Schocks, die Folge sein. Dies stellt eine große neue Herausforderung für verantwortliche LehrerInnen und Erzieherinnen dar. Um in der Kinderbetreuung tätige Personen zu unterstützen,

bietet der Deutsche Allergie und Asthmabund kostenlose Webinare mit Experten rund um häufig nachgefragte Themen zur Betreuung von Kindern mit schweren Lebensmittelallergien an. Zu weiteren Informationen, Terminen und zur Anmeldung gelangen Sie hier: <http://www.daab.de/webinare-2017/>

**(11) Multikulti in der Schulverpflegung**

Zusammen essen, unabhängig von der Religion – das schafft Akzeptanz unter Schülern mit unterschiedlichem religiösen Hintergrund und überwindet Vorurteile. Doch wie lassen sich die religiösen Speisevorschriften unter einen Hut bekommen?

IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und Bewegung bietet unter <https://www.in-form.de/wissen/multikulti-in-der-schulverpflegung/> einen Überblick über die wichtigsten Speisevorschriften in Christentum, Judentum und Islam. Außerdem sind Fragen zusammengestellt, die man bei der Planung einer interreligiösen Schulverpflegung bedenken sollte. Ausführliche Informationen finden Sie im Buch „Inklusion durch Schulverpflegung“ von Joanna-Elisabeth Giesenkamp et. al, erschienen im Lit Verlag. Mit Vertretern aus Ökotrophologie und Pädagogik, unterschiedlicher Religionen und Speiseanbietern wurden religiöse Speisevorschriften für die konkrete Umsetzung in der Schulverpflegung mit Einhaltung der DGE-Richtlinien aufbereitet.

V.i.S.d.P.

Prof. Dr. Peter Grimm, DGE-BW e.V.,

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg