

Newsletter 52/07-2018

(1) Aktuelle Veranstaltungen

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

Werkstattgespräch Schule:

11.10.18 **Regierungsbezirk Tübingen**
Informationszentrum Nachhaltige Stadt, Bürgerbahnhof Leutkirch im Allgäu
14 Uhr - 17 Uhr
Informationszentrum Nachhaltige Stadt im Bürgerbahnhof,
Bahnhof 1, 88299 Leutkirch im Allgäu

Regionales Netzwerktreffen Kita- und Schulverpflegung:

16.10.2018 **Landkreis Esslingen, Stuttgart**
Denkendorf, Ort und Uhrzeit folgen

17.10.2018 **Landkreise Rhein-Neckar, Heidelberg, Mannheim**
14.30 Uhr – ca. 16.30 Uhr
Mensa der Gerhart-Hauptmann-Schule,
Wilhelm-Peters-Str. 76, 68219 Mannheim

Pilotprojekt ‚Beratungskonzepte für Kita-Caterer‘:

07.11.2018 **Ganztägige Abschlussveranstaltung**
Altes Rathaus Esslingen,
Rathausplatz 1, 73728 Esslingen am Neckar

Tag der Schulverpflegung:

15.11.2018 **Rückmeldebogen und unsere kostenlosen**
Unterstützungsangebote unter [http://www.dge-](http://www.dge-bw.de/tag-der-schulverpflegung.html)
[bw.de/tag-der-schulverpflegung.html](http://www.dge-bw.de/tag-der-schulverpflegung.html)



Modellprojekt ‚Schulverpflegung 2018‘:

30.11.2018 **Abschlussveranstaltung am Nachmittag**
Ministeriumsgebäude Stuttgart,
Willy-Brandt-Straße 41, 70173 Stuttgart



(2) ‚Mach’s Mahl-Snacks – Optimierung des Angebots von Bäckereien in Schulen‘

Mit großer Freude können wir berichten, dass das Projekt weitergeführt wird. Nun sind wir auf der **Suche nach Schulen und Bäckereien**, die ihr Snack-Angebot weiter entwickeln und frischen Wind in den Schulverkauf bringen möchten. Dabei unterstützen wir Sie gerne! Sowohl bei der Einführung der „Mach’s Mahl-Snacks“ als auch bei der Verkaufsförderung vor Ort.



Das Projekt wurde vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg initiiert und vom Bäckerinnungsverband Baden e.V. und dem Landesinnungsverband für das Württembergische Bäckerhandwerk mitgestaltet. Durchgeführt wird es seit November 2016 von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW) bei der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V..

Projektergebnis sind Rezepte für neun leckere, innovative und nährstoffoptimierte Snacks für die Pausenverpflegung. Als Grundlage für die Rezeptentwicklung diente ein Kriterienkatalog, der eigens für das Projekt von der VNS-BW entwickelt wurde und welcher sich an den Beratungsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. anlehnt. Umgesetzt wurden die Snack-Kriterien von Schülerinnen und Schülern des Bäckerhandwerks und das Ergebnis lässt sich sehen. Überzeugen Sie sich selbst!

Immer mehr Schülerinnen und Schüler in Baden-Württemberg besuchen eine Ganztageschule und verbringen den Großteil ihres Tages dort. Daher ist neben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung auch eine attraktive und gesundheitsförderliche Zwischenverpflegung von großer Bedeutung.

Weitere Infos und Downloads finden Sie unter www.dge-bw.de/machs-mahl-snacks.html.

(3) Rückblick: Ernährungsfachtag ‚Jugendliche – Jung, vernetzt, aktiv‘



Wie kann man Jugendliche mit Ernährungsthemen erreichen? Mit dieser Frage beschäftigte sich der Ernährungsfachtag „Jung, vernetzt, aktiv“ am 12. Juli im Ministeriumsgebäude in Stuttgart. Da die Ernährung bereits im Einkaufswagen beginnt, wurden zunächst die Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage rund um das Einkaufsverhalten junger Erwachsener vorgestellt. Dabei konnten verschiedene Beweggründe für den Lebensmitteleinkauf identifiziert werden.

Insgesamt zählt für fast die Hälfte der Befragten vor allem der Preis als ausschlaggebendes Kriterium. Da bei dieser Gruppe weder Verbraucherthemen noch Nachhaltigkeit ein Thema sind, ist sie am schwierigsten mit Ernährungsbildung zu erreichen.

Ein Einblick in die Welt des Marketings zeigte Ideen auf, mit welcher Art von Kampagnen und Öffentlichkeitsarbeit Jugendliche und junge Erwachsene für Ernährungsbildung zu begeistern sind.

Da für Jugendliche vor allem der Lebensstil, das soziale Umfeld und die Selbstfindung im Mittelpunkt stehen, sollte an diesen Themengebieten angesetzt werden. Während Wissen und Ernährungsbildung vor allem bei Kindern gut ankommt und Erfolge zeigt, muss bei Jugendlichen auf ihren Lifestyle eingegangen werden. Youtube als eine der beliebtesten Social-Media-Plattformen ist eine gute Anlaufstelle, um mit sogenannten ‚Influencern‘ Kampagnen zu starten. Aufgrund der diversen Themenbereiche auf Youtube können dadurch verschiedene Gruppen zielgerichtet erreicht werden. Um Zugänge in der Schule zu eröffnen, sollte es zu einer Verknüpfung von ernährungs- und esskultureller Bildung mit dem Aspekt der nachhaltigen Entwicklung im Rahmen des Bildungsplans kommen.

Ernährungsbildungsangebote gibt es unzählige für Kinder, Jugendliche werden bisher kaum angesprochen. In der Jugendphase passiert bezüglich der Ernährungsweise jedoch sehr viel. Jetzt wird entschieden, wie der Mensch für den Rest seines Lebens essen will. Jugendliche dürfen daher keineswegs vernachlässigt werden.

Welchen negativen Einfluss soziale Medien gleichzeitig haben können, zeigte das frühere Model Kera Rachel Cook, die als ehemalige Kandidatin bei ‚Germany’s next Topmodel‘ aufgrund des vorherrschenden Schönheitsideals eine Essstörung entwickelte. Auf Grundlage ihrer persönlichen Erfahrungen riet sie allen Beteiligten dazu, Jugendlichen auf Augenhöhe zu begegnen und ihre Probleme ernst zu nehmen, da nur so ein Zugang zu ihnen möglich sei.

Informationen zu Veranstaltungen unseres Projektträgers, der DGE-BW:

(4) 25. Ernährungsfachtagung: ‚Essen und Trinken in der digitalen Welt‘, 20. September 2018

Wissenswertes zum Stand der Digitalisierung in den verschiedenen Bereichen der Lebensmittelproduktion, Handel und Distribution sowie Beratung und Bildung erfahren Sie am 20. September in der Universität Hohenheim. Den Programmflyer downloaden und sich online anmelden können Sie unter <http://www.dge-bw.de/ernaehrungsfachtagung.html>



Für Sie gefunden:

(5) DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung bzw. Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder um Empfehlungen für vegetarische Verpflegung ergänzt

Höchstens zwei Mal pro Woche soll es laut DGE Fleisch geben und an jedem Tag die Auswahlmöglichkeit für ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht. Häufig wird in Kitas und Schulen eine komplette vegetarische Menülinie eingeführt, um diese Empfehlungen in die Praxis umzusetzen. Wie dafür gesorgt werden kann, dass auch die vegetarische Menülinie vollwertig ist, erläutert ein eigener Kriterienkatalog der DGE:

Während die unnötigen industriell hergestellten Fleischersatzprodukte höchstens ein Mal pro Woche angeboten werden sollen, ersetzen hier vor allem Hülsenfrüchte das Fleisch und die Fleischprodukte. Kerne, Ölsamen und Nüsse sollen mit ihren omega-3-Fettsäuren den Fisch ersetzen. Die Empfehlung lautet, mindestens ein Mal pro Woche Hülsenfrüchte und mindestens ein Mal pro Woche ein Gericht mit 20 – 25 g Nüssen, Saaten oder Kernen anzubieten. Diese Lebensmittelgruppen sind reich an wertvollen Fettsäuren, Mineralstoffen und Proteinen.

Die angepasste Lebensmittelhäufigkeitentabelle, Hintergrundinformationen und konkrete Beispiele finden Sie für die Schule unter <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/> und für die Kita unter <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/>

(6) Wie lassen sich Lebensmittelabfälle in Schulmensen vermindern?

Schulen Im Forschungsprojekt REFOVAS (Pathways to **R**educe **F**ood **W**aste) wurden vom Johan Heinrich von Thünen-Institut, der Universität Stuttgart, dem Max Rubner-Institut und der Verbraucherzentrale NRW e. V. die Entstehung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Produktionskette untersucht. Als Praxisakteure wurden Obst- und Gemüsebauern, Bäckereien und Schulmensen mit einbezogen.

In Zusammenarbeit mit Schulen wurden Speiseabfälle erhoben, bewertet und daraufhin praxistaugliche Hilfen und Materialien sowie Aktionen für die Schulmensa und den Unterricht entwickelt. Mit diesem Aktionspaket werden die Akteure rund um die Schulverpflegung angesprochen: Schulleitungen, alle Verpflegungsanbieter, Lehrerinnen und Lehrer, pädagogische Fachkräfte, Schüler und Schülerinnen, Schulträger und Eltern. Für Schulmensen können beispielsweise kostenlose Anleitungen zum Messen von Speisenresten und unterschiedliche Dokumentationslisten heruntergeladen werden: <https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>

Weiterführende Links:

Die vier im Projekt entstandenen Erklärclips mit Tipps gegen Speiseabfälle:

Bedarf kalkulieren und Gespartes investieren:

<https://www.youtube.com/watch?v=DnwP5iHbROo>

Abfälle wiegen und kleinkriegen:

<https://www.youtube.com/watch?v=JHp-euIPyJc>

Weniger Reste bei den Gästen:

<https://www.youtube.com/watch?v=-gdeIU8Vg8M>

Nach Daten folgen Taten: <https://www.youtube.com/watch?v=pYNzcNcEXfQ>

Der „[Küchenmonitor](#)“ ist ein Online-Tool zur Auswertung von Daten einer Lebensmittelabfallmessung: <https://kuechenmonitor.de>



V.i.S.d.P.

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

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg