

## Newsletter 55/12-2018

### **(1) Bleiben Sie informiert!**

Nach nunmehr 10 Jahren verabschiedet sich das Projekt Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung Sektion Baden-Württemberg e.V. von Ihnen. Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen, Ihr Interesse und all Ihren Einsatz und Engagement für eine gute Kita- und Schulverpflegung in Baden-Württemberg.

Doch es geht weiter, unsere Aufgaben werden vom Projekt zur Daueraufgabe verstetigt! Ab 2019 wird der Themenbereich Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen an das neu gegründete Landeszentrum für Ernährung bei der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum in Schwäbisch Gmünd (LEL) überführt. Einige Mitarbeiterinnen aus unserem Team werden Ihnen im neuen Landeszentrum für Ernährung bei der LEL erhalten bleiben.

Bleiben Sie auch weiterhin zur Kita- und Schulverpflegung informiert, bleiben Sie vernetzt und verpassen Sie keine Einladung zu Informationsveranstaltungen! Bitte melden Sie sich dafür bereits jetzt unter folgendem Link für den neuen Newsletter des Landeszentrums für Ernährung zur Gemeinschaftsverpflegung an:

<https://www.lel-web.de/app/lists/?p=subscribe&id=5>

### **(2) Abschlussveranstaltung „Beratungskonzepte für Kita-Caterer“**

Am 07. November fand die Abschlussveranstaltung des Projekts „Beratungskonzepte für Kita-Caterer“ in historischer und feierlicher Kulisse im alten Rathaus in Esslingen statt. Begrüßt wurden die Teilnehmenden von Frau Cornelia Bressemer vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, die noch einmal betonte wie wichtig der Landesregierung ein gesunderhaltendes und nachhaltiges Mittagessensangebot in der Kita ist. Anschließend stellte Projektkoordinatorin Sonja Jenkner, von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg die Ziele, den Verlauf, die Hürden und die Ergebnisse vor. Neben einigen Schwierigkeiten konnte sie aber auch von Erfolgen berichten – mehrere Caterer hatten sich im Verlauf des Projektes entschlossen eine DGE-Zertifizierung anzustreben, drei Caterer haben sie bereits während der Projektphase erfolgreich absolviert.

Nach einer bewegten Pause erwartete die Gäste ein praxisorientierter Vortrag von Marlies Eberhardt, Praxisbegleiterin Kita und Schulverpflegung BW zum Thema „Bedarfsgerechtes Mittagessen in der Kita durch Verpflegungsanbieter – Bedeutung und Hürden in der Praxis“.

Im Anschluss an das gemeinsame Mittagessen stellte Frau Prof. Dr. Petra Lührmann von der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd die wissenschaftliche Evaluation des Projektes vor. Hier konnte unter anderem gezeigt werden, dass die DGE-Empfehlungen nach der Beratung besser umgesetzt wurden, besonders deutlich war dies beim Angebot von fettreichem Seefisch. Als



Praxisbeispiele berichteten Frau Grimm-Ruf von der Bäckerei Ruf und Frau Huber von den Seniorendiensten St. Martin stellvertretend für alle beteiligten Caterer von ihren Erfahrungen während des Projekts.

Stefanie Merk präsentierte anschließend ein Video, das zusammenfassend alle Erfahrungen aus dem Projekt einfieng und als Wegweiser für weitere Kita- Caterer dienen soll. Das Video können Sie [hier](#) ansehen.

Zum Abschluss erhielten die Pilotbetriebe in einer feierlichen Übergabe ihre wohlverdiente Teilnahmebestätigung.



Eine ausführliche Dokumentation und eine Fotogalerie zur Veranstaltung finden Sie auf der [Projektseite](#).

### **(3) NEU: So wird der fettreiche Seefisch in der Kita beliebt – Fischrezeptkarten**

Diese Rezepte zeigen fünf leckere Varianten auf, wie Sie Ihren Kitakindern den fettreichen Seefisch, den es mindestens ein Mal in zwei Wochen geben sollte, schmackhaft machen können. Sie wurden innerhalb eines Rezeptwettbewerbes aus der Praxis von den 20 Pilotbetrieben des Pilotprojekts ‚Beratungskonzepte für Kita-Caterer‘ gesammelt und nach DGE-Vorgaben optimiert sowie Nährwertberechnet.

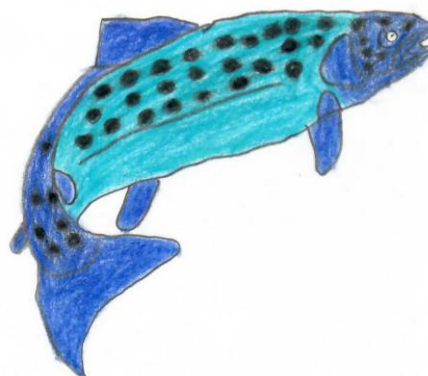
 [Bunte Fischspieße](#)

 [Lachs-Quark-Bällchen](#)

 [Thunfisch in Sahnesoße](#)

 [Fischklößchen in Gemüsesoße](#)

 [Fischragout in Curryrahmsauce](#)



#### **(4) Feierlicher Abschluss des Modellprojekts „Schulverpflegung 2018“**

An der Abschlussveranstaltung am 30. November 2018 in Stuttgart feierten neun Modellschulen ihre erfolgreiche Teilnahme am Modellprojekt „Schulverpflegung 2018“. Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL (Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg) bezeichnete diese Schulen als Leuchttürme im Land für eine gesunderhaltende und nachhaltige Schulverpflegung. Trotz des kurzen Projektzeitraums schlossen alle Beteiligten mit sehr guten Leistungen die DGE-Zertifizierung ab. Acht Modellschulen erhielten bislang die Bio-Zertifizierung. Außerdem konnten die Speisereste insgesamt um 22 % reduziert werden. Neueste Studienergebnisse der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zeigen einen geringen Kostenmehraufwand bei der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards (siehe „Für Sie gefunden“ im Newsletter). Frau Prof. Ulrike Arens-Azevêdo (Präsidentin der DGE) legte im Rahmen der Veranstaltung dar, dass der Anspruch an die Qualität der Schulverpflegung durch die Zielgruppen hoch ist, allerdings die Preisvorstellungen derselben immer noch sehr niedrig sei. Deswegen müsse mehr Transparenz in der Kostenstruktur auch durch die neue Studie in der Schulverpflegung geschaffen werden. In der Kaffeepause überzeugten die im Rahmen des Projekts „Mach’s Mahl - Snacks“ konzipierten, gesundheitsförderlichen Pausensnacks. Für die Schulen könne sich der zeitliche und personelle Mehraufwand lohnen, denn die Snacks wurden an Aktionstagen von Schülerinnen und Schülern positiv gewertet, wie Romina Männle von der VNS-BW resümierte. Julia Schlichenmaier (VNS-BW) bedankte sich für das große Engagement und die gute Zusammenarbeit aller Mitwirkenden des Modellprojekts „Schulverpflegung 2018“. Auch die beteiligten Praxisbegleiter/innen Kita- und Schulverpflegung BW, welche die Modellschulen als Coach vor Ort unterstützten, blickten dankbar auf die Projektzeit zurück und appellierten an die Schulen, weiterhin am Thema Schulverpflegung dran zu bleiben.





### **(5) Der 10. Tag der Schulverpflegung war ein voller Erfolg**

Am 15.11.2018 ging es an vielen Schulen in Baden- Württemberg „coolinarisch“ zu – 480 Schulen beteiligten sich am 10. Tag der Schulverpflegung. Stellvertretend für alle teilnehmenden Schulen im Land öffnete das Schulzentrum St. Hildegard Ulm, Freie katholische Mädchenschulen seine Türen. Bereits am Vortag hatte der Aufbau begonnen und auch am Donnerstagmorgen vor der 1. Schulstunde herrschte bereits geschäftiges Treiben in den Schulräumen. Pünktlich zum ersten Schulglockenläuten begann dann der aktionsreiche Tag mit der Eröffnung des Erlebnisparcours in Foyer und Musiksaal der Schule.



An 13 Stationen rund um das Thema Essen & Trinken hatten die Schülerinnen die Möglichkeit Erfahrungen und Entdeckungen zu machen. Da war vom Sportler bei der Station „Jump for Chocolate“ bis zum Feinschmecker beim „Geschmackstest Brot“ für wirklich jeden etwas dabei.

Höhepunkt der Veranstaltung war der Festakt in der Aula, zu dem Schulleiterin Dr. Stefanie Lepre, Frau Isabell Hegyi vom Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR); Herr Prof. Dr. Peter Grimm von der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung Sektion Baden-Württemberg und Ulms erster Bürgermeister Martin Bendel, begrüßten und Reden hielten.

Zum krönenden Abschluss wurden dann die glücklichen Gewinner des Nachhaltigkeits-Quiz ermittelt und die Sieger nahmen stolz ihre Klassenpreise von Frau Dr. Lepre und Herr Prof. Dr. Grimm entgegen.

Im Anschluss erwartete alle Schülerinnen und Gäste das eigens für diesen Tag von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg entwickelte Herbstmenü. Der 10. Tag der Schulverpflegung war auf jeden Fall ein ‚coolinarisches‘ Highlight im Schulzentrum St. Hildegard und ein gelungenes Event!

Der Tag der Schulverpflegung wird seit 2008 von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, gemeinsam mit der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. veranstaltet. Unterstützt und gefördert wird der Aktionstag im Rahmen der Offensive „Mach’s Mahl“ vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und ebenso von der Fa. EDEKA Südwest und der AOK-BW.

Wir bedanken uns bei unseren Praxisbegleitern Kita- und Schulverpflegung BW sowie bei allen Kooperationspartnern und weiteren Akteuren wie Schulen, LehrerInnen, Trägern, Presse und Interessierten, die den Tag der Schulverpflegung in Baden-Württemberg zu einem besonderen Tag gemacht haben und zeigten, wie toll und vielseitig Mensa ist.

## (6) NEU: Mensa als Lernort – Anpassung auf den neuen Bildungsplan

Durch den Ausbau des Ganztags nimmt die Aufenthaltsdauer von Kindern und Jugendlichen in Schulen deutlich zu. Auch die Gestaltung eines attraktiven und vollwertigen Verpflegungskonzeptes rückt somit in den Mittelpunkt. Insbesondere die Verknüpfung von Bildung und Alltagskompetenzen stellt eine Herausforderung dar. Oftmals fehlt aber diese inhaltliche Verknüpfung zwischen Mensa und Schulalltag, dabei können gerade die Ernährungs- oder Verbraucherbildung optimal mit der Praxis verknüpft werden.

Es gibt viele Möglichkeiten SchülerInnen mitwirken zu lassen und die Mensa als Lernort wahrzunehmen. Im neuen Erfahrungskatalog ist die breite Palette an Möglichkeiten, den Essalltag in Schulen mit der Bildung zu verknüpfen, zusammengefasst. Im Rahmen einer Studienarbeit wurde der Erfahrungskatalog überarbeitet und die Unterrichtseinheiten auf den neuen Bildungsplan in Baden-Württemberg angepasst. Die neue Version steht auf unserer Website unter diesem [Link](#) zum Download zur Verfügung.

## (7) Reihe Werbung für die Mensa - Feste feiern wie sie fallen:

### Nummer 6: „Macht hoch die Tür, die Tor macht weit“- ab heute beginnt in unserer Mensa die Weihnachtszeit!

Der Winter naht, und mit ihm die Adventszeit, gefüllt mit dem süßen Duft nach Plätzchen, Spekulatius und Lebkuchen. Jede Woche brennt eine Kerze mehr auf dem Adventskranz und die Spannung der Kinder auf Weihnachten steigt mit jeder neuen Flamme und jedem geöffneten Adventskalendertürchen. Da wäre es doch schön, wenn die Mensa Teil der Weihnachtsvorfreude wird und ihren Schüler/innen zur Weihnachtszeit eine ganz besondere Freude macht. Ideen und passende Rezepte finden Sie in der [neuesten Ausgabe der Reihe Werbung für die Mensa](#).

Veranstaltungsstelle Kita- und Schulentwässerung Baden-Württemberg  
Kommunikation  
7370 Esslingen  
Postfach 10 00 00  
73731 Esslingen  
E-Mail: [esslingen@kita-und-schulentwaerung.de](mailto:esslingen@kita-und-schulentwaerung.de)  
[www.kita-und-schulentwaerung.de](http://www.kita-und-schulentwaerung.de)

Werbung für die Mensa - Feste feiern wie sie fallen  
Nummer 6: „Macht hoch die Tür, die Tor macht weit“- ab heute beginnt in unserer Mensa die Weihnachtszeit!

Der Winter naht, und mit ihm die Adventszeit, gefüllt mit dem süßen Duft nach Plätzchen, Spekulatius und Lebkuchen. Jede Woche brennt eine Kerze mehr auf dem Adventskranz und die Spannung der Kinder auf Weihnachten steigt mit jeder neuen Flamme und jedem geöffneten Adventskalendertürchen. Da wäre es doch schön, wenn die Mensa Teil der Weihnachtsvorfreude wird und ihren Schüler/innen zur Weihnachtszeit eine ganz besondere Freude macht. Ideen und passende Rezepte finden Sie in der [neuesten Ausgabe der Reihe Werbung für die Mensa](#).

Ideen für Ihre Mensa:

- ◊ Verwandeln Sie Ihre Mensa in ein besonderes Winterwunderland! Als Fabelwesen eignen sich dafür besonders gut: Dackelweib, Dackelprinz, Silber, gold oder noch exotischer
- ◊ Dekorieren Sie die Mensa: Tannenzweige, Orangen/Mandarin, Zimtstangen, Tannenzapfen, aus Tannenzweigspitzen, gelbe, braune etc. Die SchülerInnen können eigene Ideen mit einbringen.
- ◊ Ein Adventskranz oder ein Tannenzweig können aufgestellt werden, um Weihnachtsstimmung in der Schule zu verbreiten. Jede Woche zündet eine Schülerin eine neue Kerze an. Alternativ: kann der Tannenzweig von SchülerInnen mit selbstgebackenen Dekorationen verzehrt werden.
- ◊ Starten Sie einen Plätzchenwettbewerb: Die Lieblingsrezepte der SchülerInnen werden gesammelt. Zwei Rezepte werden gelöst, von der Mensa probiert und angeboten.

Probieren Sie neue Gerichte aus, seien Sie kreativ in Geschmack und feierlicher Zusammenkunft. Auf den ersten Blick soll man sehen: Weihnachten kann kommen!

Rezeptideen finden Sie auf dem nächsten Seiten.

MACH'S MAHL  
www.kita-und-schulentwaerung.de

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

### (8) Neue Termine für Fortbildungen



**SAVE THE DATE:** DGE-BW-Forum zum Thema Fleisch am 14. März 2019 in der Universität Hohenheim. Weitere Informationen und Online-Anmeldung folgen.

### Seminare für Fachkräfte in Esslingen:

- 16.01.–17.01.2019 [FODMAPs-arme Ernährung – erfolgversprechend bei Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?](#)
- 17.01.–18.01.2019 [Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie](#)

- 21.01.–22.01.2019 [Lebensmittelallergien und -intoleranzen – Grundlagen für Küchenfachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie](#)
- 21.01.–24.01.2019 [Ernährungssoziologie – Essverhalten im individuellen, sozio-kulturellen und globalen Kontext](#)
- 23.01.2019 [Essen bei Schichtarbeit – Strategien und Ideen für die Mahlzeitengestaltung](#)
- 15.03.–17.03.2019 [Ernährung im Alter und hohen Alter](#)
- 15.03.–17.03.2019 [Ernährungstherapie in der Onkologie: Mangelernährung vorbeugen - Lebensqualität erhalten](#)
- 22.03.–24.03.2019 [Ernährungsmitbedingte Krankheiten – ein Update](#)
- Ab April 2019 startet der dritte [Zertifikatslehrgang „Schnittstellenkoordinator/-in Kita- und Schulverpflegung“](#)
- 11.05.2019 [Update Referenzwerte für die Proteinzufuhr \(eintägig\)](#)
- 25.10.–26.10.2019 [Kinderernährung: Wie Kinder essen lernen – Mischkost, vegetarisch oder vegan – Essprobleme und Fütterstörungen](#)
- 25.10.–26.10.2019 [Laborparameter verstehen und interpretieren – Schwerpunkt Mangelernährung](#)
- 22.11.–23.11.2019 [Gastrointestinale Erkrankungen – Basiswissen und Vorgehen im ernährungstherapeutischen Prozess](#)
- 23.11.–24.11.2019 [Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Basiswissen und methodisches Vorgehen – in Kooperation mit dem DAAB](#)

Die Anmeldeunterlagen stehen unter folgendem Link zur Verfügung:  
<https://www.dge.de/va/seminare/>

### Für Sie gefunden:

#### **(9) Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)**

Wo fallen welche Kosten im Rahmen der Schulverpflegung an? Wie wirkt sich die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ auf die Kosten aus? Wie kann der Schulträger die Schulverpflegung wirtschaftlich gestalten? Diesen und weiteren Fragen geht eine aktuelle Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nach.

Die Studie wurde in Abstimmung mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) und im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft als Teil von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ durchgeführt. Erste Ergebnisse wurden beim Bundeskongress Schulverpflegung am 06. November in Berlin vorgestellt und sind unter folgendem Link einsehbar:  
<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/BMEL-Schulverpflegung-KuPS-Studie-Erste-Ergebnisse.pdf>

## (10) Veranstaltungsreihe „Essen in der Kita: Sicher, gut und BeKi-zertifiziert“



**Essen in der Kita**  
Sicher, gut und BeKi-zertifiziert

© Sabine de Melis, Tuttlingen

**Veranstaltungsreihe**

20. November 2018	Emmendingen
21. November 2018	Leutkirch im Allgäu
16. Januar 2019	Ilshofen
25. Januar 2019	Tuttlingen

**Akademie Ländlicher Raum**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

**Baden-Württemberg**  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Das Essensangebot und die Gestaltung der Mahlzeiten spielen bei der Auswahl der Kita für Eltern eine große Rolle. Denn Freude am Essen und Genießen lernen gehören auch für die Kleinen zur Lebensqualität und sind ein „Wohlfühlfaktor“ in der Einrichtung. Darüber hinaus legt das pädagogische Fachpersonal im alltäglichen Umgang mit Lebensmitteln und Speisen, mit Anregungen für die Zubereitung und dem Kennenlernen von Neuem die lebenslange Basis für das Essverhalten der Kinder.

Diese Veranstaltungsreihe der Akademie Ländlicher Raum (ALR) informiert Sie über wichtige Fragen der Lebensmittelhygiene als eine der Grundlagen für gutes und sicheres Essen in der Kita. Das Programm der Tagungen lässt viel Raum für Ihre Fragen an die Expertinnen und Experten und den Erfahrungsaustausch. Mit dem BeKi-Zertifikat der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung können Sie dokumentieren, dass Ihnen eine bewusste Ernährung der Ihnen anvertrauten Kinder wichtig ist. Die Tagung stellt Ihnen diesen Baustein für Ihr pädagogisches Profil an einem Praxisbeispiel anschaulich vor. Weitere Informationen zur Veranstaltungsreihe können Sie dem unter den untenstehenden Links downloadbaren Programmflyer entnehmen. Für folgende Termine können Sie sich online anmelden:

[16.01.2019, Ilshofen](#)

[25.01.2019, Tuttlingen](#)

V.i.S.d.P.

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

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg