

AKTUELLES AUS DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Foto: Courtney Cook / Unsplash

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in dieser Ausgabe richten wir den Blick klar nach vorne. Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW nach zwölfjähriger erfolgreicher Projektarbeit ab 2021, als Unterstützungselement des Landes, fester institutioneller Teil der Verbraucherzentrale NRW ist.

Zudem möchten wir Ihnen mit dem aktuellen Schwerpunktthema, der Vorstellung des integrierten Konzepts „Essen und Trinken in der Schule“, eine Chance der Neuorientierung in der Schulverpflegung in NRW aufzeigen. Essen und Trinken in der Schule umfasst mehr als das, was die Schulverpflegung bisher im Rahmen des Ganztageserlasses leisten können. Ein neues vom Schulministerium NRW und Verbraucherschutzministerium NRW gemeinsam mit der Vernetzungsstelle erarbeitetes Konzept zeigt praktisch auf, wie „Essen und Trinken“ als Teil

einer gelebten Schulkultur verstanden und gelebt werden kann – eine Schulverpflegung, die eine selbstbestimmte, gesundheitsförderliche Ernährung sowie das schulische Miteinander und Wohlbefinden fördert.

Was gibt es sonst noch neues? Wir können Ihnen neue Online-Fortbildungen anbieten (siehe Seiten 3 und 8) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat ihre Qualitätsstandards grundlegend überarbeitet. Auf Seite 2 stellen wir Ihnen die neuen DGE-Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Kitas und Schulen vor.

Wir freuen uns sehr, Sie als Akteure der Kita- und Schulverpflegung weiterhin unterstützen zu können.

Ihr Redaktionsteam

AUS DEM INHALT

WISSENSCHAFT
NEUE DGE-QUALITÄTS-
STANDARDS

Seite 2

! SCHWERPUNKT
VOM REINEN SATT WERDEN
ZUR SCHULESSKULTUR

Seite 4

TERMINE
ONLINE VERANSTALTUNGEN
IM FRÜHLING 2021

Seite 8

Gefördert durch:

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



In Kooperation mit:

in FORM
Deutsche Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

NEUE DGE-QUALITÄTSSTANDARDS FÜR EINE GESUNDHEITSFÖRDERNDE UND NACHHALTIGE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat ihre Qualitätsstandards für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen komplett überarbeitet und neu herausgebracht. Die DGE-Qualitätsstandards erscheinen nun in neuer Struktur, mit neuen Inhalten und das Thema Nachhaltigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch fast alle Kapitel.

Seit 2009 unterstützen die DGE-Qualitätsstandards, die im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entwickelt wurden, Verantwortliche in Kitas und Schulen beim Angebot einer ausgewogenen Verpflegung. Sie bieten wissenschaftliche Empfehlungen und erläutern praxisbezogen, was zu einer bedarfsorientierten Kita- und Schulverpflegung gehört. Die Verpflegungsverantwortlichen erhalten Details zur Speisenplanung und -herstellung. Ganz konkret werden eine optimierte Lebensmittelauswahl und -häufigkeit erklärt.

SEIT NOVEMBER 2020 IN NEUER AUFLAGE:

- **DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN KITAS**
- **DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN**



Foto: DGE_Kita

Foto: DGE_Schule+Essen

Die überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards leiten jetzt durchgängig vom ersten Planungsschritt bis zur Essensausgabe und Entsorgung dazu an, eine gesundheitsfördernde Verpflegung zugleich umweltschonender und klimafreundlicher zu gestalten.

NEUE STRUKTUR UND NEUE INHALTE

Die neuen Qualitätsstandards sind klarer gegliedert. Wissen wird in Kästchen gebündelt und es sind viele neue Grafiken, Tabellen und Zusatzinfos enthalten. Die Qualitätsentwicklung hat, mit Tipps zur erfolgreichen Umsetzung, ein eigenes Kapitel (2) erhalten. In einem weiteren neuen Kapitel (3) wird Hintergrundwissen zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung vermittelt. Ein Glossar und ein Literaturverzeichnis sind ebenfalls neu hinzugekommen. Obwohl die neuen Qualitätsstandards kein Kapitel mehr zur Zertifizierung enthalten, können sich Einrichtungen und Caterer nach wie vor extern nach DGE-Qualitätsstandard überprüfen lassen und bei Erfüllung der Qualitätskriterien der Zertifizierungsstelle ein Zertifikat erhalten.

Fortlaufend werden weiterführende Informationen digital ergänzt:

<https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>

Bei der Überarbeitung sind nicht nur neueste wissenschaftliche Erkenntnisse eingeflossen, sondern auch langjährige Erfahrungen mit Rückmeldungen der Umsetzenden vor Ort, wie zum Beispiel auch von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW.

MEHR PFLANZLICHE KOST

Kernstück der Qualitätsstandards sind die detaillierten Kriterien zur Gestaltung

der Verpflegung für Frühstück, Zwischenmahlzeiten und Mittagessen (in Kapitel 4): Was und wieviel soll auf den Tisch? Dabei positioniert sich die DGE deutlich für mehr pflanzliche Kost. Die neue Maßgabe lautet „weniger Fleisch“. Die DGE-Qualitätsstandards enthalten nun auch konkrete Empfehlungen für ein ovo-lacto-vegetarisches Speisenangebot. (NT)

WESENTLICHE NEUERUNGEN BEI DEN EMPFEHLUNGEN ZU LEBENSMITTEL- QUALITÄTEN UND -HÄUFIGKEITEN:

- Häufigkeits- und Mengeneempfehlungen für die Zwischen- und Mittagsverpflegung
 - für Mischkost
 - für Ovo-lacto-vegetarische Kost
- max. einmal pro Woche Fleisch (statt max. zweimal pro Woche)
- einmal pro Woche Fisch (statt mind. einmal pro Woche Seefisch)
- Einsatzhäufigkeiten für Hülsenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten (mind. einmal Hülsenfrüchte pro Woche)
- max. 3,8% Fett absolut in Milch und Naturjoghurt (statt 1,5% Fett)

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW begrüßt die neuen Qualitätsstandards der DGE für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen. Sie geben Entscheidungssicherheit und schaffen Flexibilität bei der Umsetzung der Empfehlungen in Kitas und Schulen. Angesichts von Klimawandel und Ressourcenverbrauch stellen sie in der neuen Fassung zudem das hohe Potenzial einer Verpflegung heraus, die mehr Verantwortung für Mensch und Umwelt übernimmt. (NT)

@ Die neuen überarbeiteten DGE-Qualitätsstandard können kostenfrei heruntergeladen werden:

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

WEGWEISER HYGIENE KITA- UND SCHULKÜCHE MITARBEITERSCHULUNG „GOES ONLINE“

Mitarbeiter/-innen in Schul- und Kitaküchen übernehmen viel Verantwortung bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen. Um ein hygienisch einwandfreies Mittagessen auszugeben oder auch das Frühstücksbüffet in der Kita zu gestalten, müssen die Mitarbeiter/-innen Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln, die Betriebs- und auch die Personalhygiene besitzen. Nur so ist gewährleistet, dass eine „sichere“ Speise an die Gäste herausgegeben wird und diese zu keinem Zeitpunkt hygienisch bedenklich ist.

Eine Hygiene-Belehrung bzw. -schulung müssen alle Mitarbeiter/-innen der Kita und Schule absolvieren, die mit Lebensmitteln und deren Bedarfsgegenständen regelmäßig umgehen und diese an sog. „Dritte“, den Gast, abgeben.

Das heißt, dass in der Gemeinschaftsverpflegung

- alle Küchenmitarbeiter/-innen
- Kollegen/-innen in den Spülküchen
- alle pädagogischen Mitarbeiter/-innen, die z. B. „nur“ die Schüsseln für die Gruppentische füllen

diese Schulungen durchlaufen müssen. **Einmalig** muss vor Beginn der Tätigkeit eine **Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (§ 43 (1) IfSG)** absolviert werden. Vermittelt werden Inhalte zu gesundheitlichen Anforderungen an das

Personal, vor allem aber die Voraussetzung für Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote. Die Belehrung muss **alle zwei Jahre wiederholt** werden.

In regelmäßigen Abständen, mindestens aber einmal jährlich, muss **eine Schulung zur Lebensmittelhygiene nach LMHV §4** absolviert werden. Sie sollen das Verständnis für betriebliche Hygienemaßnahmen erhöhen und Hygienekenntnisse im Hinblick auf **die betrieblichen Produktionsprozesse** vermitteln. Grundkenntnisse zur Mikrobiologie oder zur Gefährdung durch Krankheitserreger werden ebenso vermittelt wie mögliche Risiken durch unzureichende Reinigung und Desinfektion. Ergänzt werden Inhalte zum Eigenkontrollkonzept des Betriebes.

Bisher hat die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW die Inhalte zum „Wegweiser Hygiene“ in einem dreistündigen Workshop als **Präsenz-Veranstaltungen** angeboten. Dabei wurden die Inhalte des Infektionsschutzes und der „Guten Hygienepraxis“ gemeinsam vermittelt, so dass beide Nachweise nach IfSG §43 und LMHV §4 erbracht werden können. Diese Workshops werden auch **weiterhin angeboten** (sobald die Corona-Pandemie wieder Präsenz-Veranstaltungen mit 20 Personen zulässt).

WEGWEISER HYGIENE „GOES ONLINE“

Um den Mitarbeitern/-innen und pädagogischen Kräften die Planung einer Hygiene-Schulung in ihrem Arbeitsalltag zu erleichtern, bieten wir **ab 2021** diese nun auch **online** an.

SIE KÖNNEN AUS VIER VERSCHIEDENEN INHALTEN WÄHLEN:

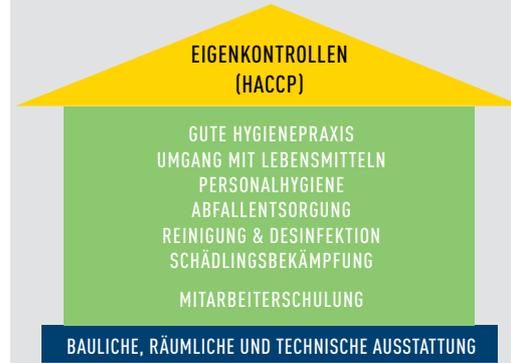
Ab Januar 2021

Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz IfSG §43

- Sinn und Zweck des Hygienemanagements - Wer muss belehrt werden
- Umgang mit Lebensmitteln: Gute Hygienepraxis und leicht verderbliche Lebensmittel
- Personalhygiene
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote/ Meldepflicht

Schulungen nach Lebensmittelhygieneverordnung LMHV §4

Die Schulungen orientieren sich nah am Arbeitsalltag in der Kita- und Schulküche. In drei Teilen wird das Wissen des gesamten Hygienehauses vermittelt.



Thema: Küchen- und Personalhygiene

- baulich-technische Voraussetzung
- Reinigung und Desinfektion
- Abfallentsorgung
- Schädlingsbekämpfung
- Personalhygiene

Thema: Lebensmittelhygiene – abgestimmt auf Kita- und Schulverpflegung

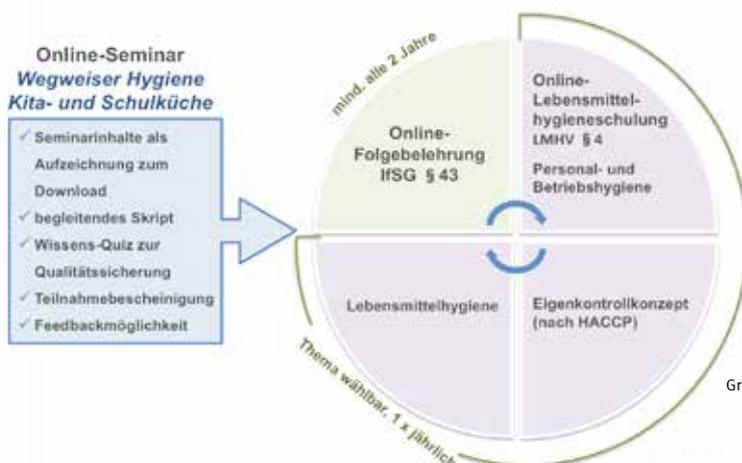
- Mikrobiologische Grundlagen
- Wachstumsbedingungen krankmachender Keime
- Umgang mit Lebensmitteln bei Anlieferung, Lagerung, Verarbeitung, Ausgabe

Thema: Das Eigenkontrollkonzept in Kita- und Schulküche (nach HACCP)

- Rückverfolgbarkeit
- Dokumentationen
- Havarieplan

Die einzelnen Themen werden nach und nach online umgesetzt und im Laufe des Jahres freigeschaltet. (Ces)

@ Nähere Informationen zu den schon angebotenen Online-Hygienschulungen und zur Anmeldung finden Sie unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen>



Grafik: VZ NRW

VOM REINEN SATT WERDEN ZUR SCHULESSKULTUR: ESSEN UND TRINKEN DER ZUKUNFT IN NRW

Essen und Trinken in der Schule – und dies über den ganzen Tag – soll zu einem festen Bestandteil der Schulkultur aller Schulformen und Schüler/-innen werden. Mit dieser Vision haben das Schulministerium (MSB) und das Verbraucherschutzministerium (MULNV) gemeinsam mit der Vernetzungsstelle das integrierte Konzept „ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE“ erarbeitet. Das neue Konzept soll zu einem Umdenken anregen und praktikable Ansätze aufzeigen – weg von der klassischen Gemeinschaftsverpflegung, hin zu einer leckeren, umsetzbaren und verbindenden Schulverpflegung für NRW.

Im Vorfeld der Konzeptentwicklung stand ein intensiver, praxisorientierter Austausch- und Beteiligungsprozess. Mit Schul- und Betreuungsträgern, Schulleitungen, Eltern, Schüler/-innen sowie Caterern wurden Erfolgsfaktoren, Wünsche und hemmende Faktoren einer guten Schulverpflegung und Esskultur diskutiert und bewertet. Die Ergebnisse wurden ausgewertet und mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Befragungsergebnissen abgeglichen.

GRUNDLAGEN DES KONZEPTS „ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE“

- Austausch mit Akteuren aus der Praxis und Experten/-innen der Schulverpflegung
- Fachgespräche mit Caterern aus NRW
- Fokusgruppengespräche mit Schulträgern und -leitungen aus NRW, Eltern und Schülervertretungen
- Inputs aus der Befassung im Landtag NRW und Expertenanhörungen in den zuständigen Ausschüssen

CHANCE ZUR NEUORIENTIERUNG

Für eine sichtbare Verbesserung und Neuorientierung der Schulverpflegung bedarf es gezielter Unterstützung der Akteure vor Ort und wirksamer Veränderungen der Rahmenbedingungen. Dies gelingt nur Hand in Hand gemeinsam mit allen Akteuren. Deshalb richtet sich das Konzept sowohl an die Schulaufsicht, an Schul- und Betreuungsträger als auch direkt an Schulen (Schulleitungen, Lehrer-

schaft, pädagogische Kräfte und Hauswirtschaftskräfte) und Caterer. Es liefert Impulse für die Qualitätsverbesserung der Essens- und Trinkangebote und möchte die bisherige Fokussierung auf den reinen Versorgungsgedanken überwinden.

KEINE VORGABE, SONDERN ORIENTIERUNG

Das Konzept bietet eine Orientierung und praktische Unterstützung für die handelnden Akteure. Außerdem kann auf der Basis des Konzepts der Austausch von fachlichem Wissen und die gemeinsame Verantwortung von Schule, Schul- bzw. Betreuungsträger und Dienstleister gestärkt werden.

Ziel ist es, die Teilhabe aller Kinder und Jugendlichen an Ess- und Trinkangeboten, unabhängig von ihren sozialen Lebensverhältnissen, zu fördern. Essen und Trinken sollen als Teil einer gelebten Schulkultur verstanden und gelebt werden, die eine selbstbestimmte, gesundheitsförderliche Ernährung sowie schulisches Miteinander und Wohlbefinden fördert.

VOM REINEN SATT WERDEN ZUR SCHULESSKULTUR: WIE KANN DAS GELINGEN?

Ein Schultag ist lang, deshalb brauchen Schüler/-innen über den ganzen Schultag gesunde und leckere Ess- und Trinkangebote. Diese Angebote – vom kurzen Snack bis zur Mittagsmahlzeit – dienen einerseits der notwendigen Nährstoffversorgung und andererseits bieten die Pausenraum, in dem soziales Miteinander, gemeinsame Kommunikation und Entspannung stattfinden kann.

Mit dem integrierten Konzept *ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE* werden alle Schulformen – ob im Ganz- oder Halbtagsbetrieb – in den Blick genommen. Der Handlungsbedarf wird an vielen Stellen deutlich. Viele Schüler/-innen kommen morgens ohne Frühstück in die Schule, die Teilnahme am Mittagessen ist bei Schüler/-innen der höheren Jahrgänge oft sehr gering. Essen und Trinken in der Schule ist häufig kein Bereich, der von allen Akteuren mit Leben gefüllt wird. Auch die Entwicklung zu mehr Ganztagschulplätzen in den nächsten Jahren stellen Beteiligte der Schulverpflegung vor Herausforderungen. Diese Faktoren bieten eine Chance des Umdenkens.

WIE FUNKTIONIERT ES BESSER?

Die Schule ist nicht nur Lern-, sondern auch Lebensraum. Spontan essen, freie Auswahl an Getränken, Speisen und Komponenten, ergänzt durch Frühstücksangebote und Snacks: das wäre wünschenswert! Folgende Gelingensbedingungen können dazu beitragen:

- Frühstück, Zwischen- und Mittagsverpflegung steht während des Schultages in allen Schulen für die Schüler/-innen zur Verfügung zur Verfügung. Das gilt auch für Halbtagschulen in Bezug auf ihre Bistros und Cafeterien.
- Schulverpflegung versteht sich als eine pädagogische Aufgabe der Schulleitung und des ganzen Kollegiums.
- Bedürfnisse und Interessen der Schüler/-innen werden berücksichtigt. Schüler/-innen sollten in erster Linie als Gäste angesehen werden, für deren Wohlbefinden täglich mit leckeren Speisen und Getränken in eigens dafür gestalteten Räumlichkeiten gesorgt wird.
- Kommunikations- und Abstimmungsprozesse zwischen Schul- und

Betreuungsträgern, Schulen, Mensa-betreibern und Dienstleistern werden eng und transparent umgesetzt.

- Schulträgern werden für die Qualitätssicherung und -verbesserung praxisnahes Fachwissen und Instrumente zur Verfügung gestellt, insbesondere für Ausschreibung und Vergabe, Raum- und Küchenplanung, Prozessbegleitung und Qualitätssicherung.

MASSNAHMEN IM HANDLUNGSFELD ESSEN UND TRINKEN

Mit zielgruppengerechten Maßnahmen, vor allem für Schulträger und Schulen, sollen wirkungsvolle Verbesserungen erzielt werden. Folgende vier Maßnahmen im integrierten Konzept sollen auf dem Weg zu einer Neuorientierung unterstützen:

UNTERSTÜTZUNG IN DER VERBESSERUNG DER RAHMENBEDINGUNGEN

Der Erfolg von Essen und Trinken in der Schule hängt wesentlich von bestimmten Rahmenbedingungen vor Ort ab. Wichtig ist, dass Verantwortliche der Schulverpflegung konkrete Aspekte wie z.B. die Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung, Qualifizierung der Akteure als auch die konkreten räumlichen, schulorganisatorischen und pädagogischen Bedingungen im Blick behalten. Essen und Trinken soll in gemeinsamer Verantwortung mit der Schulgemeinde und dem Schulträger wahrgenommen werden. Zudem ist eine stärkere Einbettung des Bereichs „Ernährungsbildung“ in der Aus- und Fortbildung von Lehrkräften und Betreuungskräften wünschenswert. Auch bedarf es einen geschulten Blick auf Mensen

und Bistros bei Schulneubauten und -sanierungen. Das alles sind Stellschrauben, um eine erfolgreiche Schulverpflegung vor Ort zu realisieren.

Hilfreich für alle Beteiligten sind **öffentlich geförderte Bundes- und Landesprogramme, Initiativen und Projekte** von zivilgesellschaftlichen Akteuren, die sinnvoll in Prozesse einbezogen werden. Zu nennen sind neben der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW bspw. das EU-Schulprogramm NRW für Obst, Gemüse und Milch, brotZeit e. V., das Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW sowie weitere bundesweite Angebote wie z. B. das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) oder das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ).

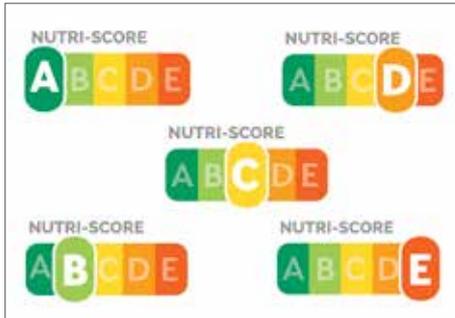
Eine Verankerung in normsetzenden Schuldokumenten und die Zertifizierung von Essensanbietern unterstützen eine **verbesserte Qualitätsentwicklung**. Die Qualität der Angebote von Essen und Trinken kann auch mit ganz gezielten Maßnahmen durch Schulen und Schulträger gesteigert werden. Dabei sollten auch Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt werden. Fachliche Grundlage ist dafür *bundesweitlich der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen* der Deutschen-Gesellschaft für Ernährung (DGE).

MASSNAHMEN IM HANDLUNGSFELD ESSEN UND TRINKEN	
INSTITUTIONELLE VERSTETIGUNG DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGEUNG NRW	Nach zwölfjähriger erfolgreicher Arbeit wurde die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ab 2021 als Unterstützungselement des Landes für alle beteiligten Akteure weiter ausgebaut und institutionell verstetigt. Zentrale Angebote wie das Informationsportal www.kita-schulverpflegung.nrw , individuelle Beratung vor Ort sowie Fortbildungs- und Vernetzungsveranstaltungen tragen entscheidend dazu bei, Qualitätsverbesserungsprozesse in der Schulverpflegung zu erweitern und zu stärken.
PRAXISTAUGLICHE DIGITALE HANDLUNGSLEITLINIEN	Es sollen praxistaugliche, digital zur Verfügung stehende Praxisleitlinien für NRW entwickelt werden. Sie werden sich an fünf zentralen Handlungsfeldern orientieren: 1. Organisation 2. Pädagogisches Konzept 3. Qualitätsmanagement 4. Mahlzeitenangebote 5. Ernährungsbildung Die einzelnen Handlungsfelder beinhalten konkrete Arbeitsebenen, z. B. hinsichtlich des „Pädagogischen Konzeptes“ u. a. Verpflegungsphilosophie, Partizipation und Rhythmisierung der Mahlzeiten. Die digitalen Handlungsleitlinien zielen vor allem, unter Berücksichtigung der individuellen Anforderungen, ab auf die Unterstützung der relevanten Akteure.
PRAXISTOOL MUSTERAUSSCHREIBUNG	Außerdem soll eine digitale Musterausschreibung entwickelt werden, die als Online-Tool nach einem Baukastenprinzip insbesondere Schulträger und ausschreibende Stellen fachlich unterstützen kann.
UNTERSTÜTZUNGSANGEBOTE UND PROJEKTE FÜR ESSEN UND TRINKEN IN DEN SCHULEN NUTZEN	Das Wissen und die Bekanntheit über die Angebote von weiteren außerschulischen Bildungspartnern und Akteuren, wie z. B. Projekt „brotZeit“, Angebote der Verbraucherzentrale NRW, die Qualifizierungsprogramme der Landfrauen oder die „GemüseAckerdemie“, sollen gefördert werden. Sie alle können einen Beitrag zu Essen und Trinken als Schulkultur leisten.

 https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

AUSBLICK

Nach und nach werden wir Ihnen auf unserem Informationsportal im Rahmen der genannten Maßnahmen Unterstützungsmöglichkeiten kostenlos zur Verfügung stellen. Wir freuen uns, gemeinsam mit dem Land NRW einen wertvollen Beitrag leisten zu können, um Essen und Trinken in NRWs Schulen noch besser zu gestalten. (CH/KGW)



Quelle: Santé publique France

WAS IST DER NUTRISCORE?

Der Nutri-Score ist ein einfaches, leicht verständliches Nährwert-Logo, das in Deutschland auf immer mehr Verpackungen von Lebensmitteln zu finden ist.

Mit Hilfe der Ampelfarben kann auf den ersten Blick erkannt werden, wie die Zusammensetzung des Lebensmittels zu bewerten ist. Der Nutri-Score besteht aus einer 5-stufigen Farbskala mit den Buchstaben A bis E. „A“ in Grün steht für die günstigste und „E“ in Rot für die ungünstigste Nährwertbilanz.

Mit dem Nutri-Score kann die Zusammensetzung verschiedener Produkte einfach miteinander verglichen werden. So lässt sich zum Beispiel schnell feststellen, welche Tiefkühlpizza oder welches Frühstücksmüli die bessere Wahl ist.

Bei der Bewertung eines Lebensmittels werden sowohl die problematischen Bestandteile (gesättigte Fettsäuren, Salz, Zucker und der Energiegehalt) als auch günstige Bestandteile (Ballaststoffe, Proteine, Obst, Gemüse, Nüsse und Hülsenfrüchte) berücksichtigt. Für die verschiedenen Inhaltsstoffe gibt es gewichtete Plus- und Minus-Punkte, die eine Gesamtpunktzahl ergeben. Die errechnete Punktzahl wird dann in einen farblich unterlegten Buchstaben übersetzt.

Wer es genauer wissen will, kann zusätzlich die detaillierteren Nährwerttabellen auf der Verpackung oder das Zutatenver-

zeichnis ansehen. Beide Angaben sind Pflicht. Die Verwendung des Nutri-Scores ist für die Lebensmittelunternehmen hingegen freiwillig.

Auch andere EU-Länder haben den Nutri-Score schon eingeführt oder werden ihn bald einführen. (NT)

SIND REIS, REISWAFFELN UND REISBREI HÄUFIG MIT ARSEN BELASTET?

Ja, Reis ist häufig mit Arsen belastet. Somit ist Vorsicht geboten, vor allem wenn es um die Ernährung von Kindern geht. Ganz auf Reis und -produkte verzichten muss man aber nicht.

Das Vorkommen von anorganischem Arsen in Lebensmitteln lässt sich nicht vollständig vermeiden. Arsen ist nämlich natürlicher Bestandteil des Bodens, gelangt auch durch Klärschlamm oder Phosphordünger ins Grundwasser, und wird durch Pflanzen aufgenommen. Reispflanzen, die mit ihren Wurzeln im Wasser stehen, nehmen besonders viel Arsen auf. So können Reis (vor allem Naturreis) und Produkte auf Reisbasis wie Reiswaffeln, -snacks und Reisflocken für Reisbrei - je nach dem Arsengehalt im Boden und Wasser der Anbauregion, Anbaumethode

und Reissorte – nennenswerte Mengen an anorganischem Arsen enthalten.

Betroffen von gesundheitlich problematischen Arsenmengen sind Personen, die sehr viel Reis essen. Damit können insbesondere Säuglinge und Kleinkinder betroffen sein, da viele von ihnen regelmäßig Babybrei essen, die Reis enthalten. Dazu kommt, dass gerade Kleinkinder häufig Reiswaffeln essen. In großen Mengen kann anorganisches Arsen Krebs auslösen. Auch bei einer regelmäßigen, langfristigen Aufnahme geringer Mengen anorganischen Arsens können Haut, Gefäße und Nerven geschädigt werden.

Es ist ratsam, folgende Empfehlungen zu berücksichtigen:

- ❖ Säuglinge und Kleinkinder sollten Reisbrei oder -snacks nur in Maßen und im Wechsel mit Lebensmitteln aus anderen Getreidearten wie Mais oder Weizen bekommen
- ❖ Getreidearten sollten generell möglichst variiert werden
- ❖ Reis sollte vor dem Garen gründlich gewaschen und mit viel Wasser gekocht werden (also nicht die „Quellmethode“ verwenden). Dadurch löst sich ein Teil des Arsens und wird mit dem Kochwasser abgossen. (NT)



7. DIALOG UND 10. JAHRESTAGUNG DER VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW

Den Blick in die Zukunft richten – mit den beiden Online-Veranstaltungen gab die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW Denkanstöße und Orientierungshilfen zur Optimierung der Schulverpflegung. Als zentrale inhaltliche Schwerpunkte wurden insbesondere Nachhaltigkeit, eine klimafreundliche Gestaltung der Speisepläne und zukünftige Ziele und Entwicklungen beim ‚Essen und Trinken in der Schule‘ thematisiert.

7. DIALOG „WISSENSCHAFT TRIFFT PRAKTIK: SCHULVERPFLEGUNG FOR FUTURE“

Im diesjährigen Dialog erfuhren die Teilnehmenden, wie eine nachhaltige Schulverpflegung aussehen kann und inwieweit die Verbraucherzentrale NRW (VZ NRW) Schulen dabei unterstützen kann, ein klimafreundliches und gleichzeitig schmackhaftes Essen anbieten zu können.

SPEISEPLÄNE OPTIMIEREN, RESSOURCEN SCHONEN UND UNTERSTÜTZUNG BIETEN

Mit ihrem Vortrag „Globales Essen auf den lokalen Teller“ nahm Frau Prof. Dr. Carola Strassner von der Fachhochschule Münster die Teilnehmenden am Beispiel der Pizza mit auf eine Weltreise in die Produktionsländer der Zutaten. Dabei wurde der negative Einfluss der intensiven Erzeugungsformen von Fleisch, Käse, Tomaten und Mais auf die Umwelt deutlich, woraus sich für die Gestaltung der Schulverpflegung die Ausweitung des Angebots an weniger verarbeiteten Speisen ergibt.

Weitere Handlungsmöglichkeiten zeigten Katrin Scholtyssek und Antonia Blumenthal vom Projekt MehrWertKonsum der VZ NRW. Neben einfachen Maßnahmen für die Optimierung von Speiseplänen, z.B. dem Einsatz von regionalen, saisonalen

und ökologisch erzeugten Lebensmitteln, dem Angebot einer eigenen vegetarischen Menülinie und dem häufigeren Austausch von Reis, wurde der „Küchenmonitor“, ein von der VZ NRW entwickeltes, kostenloses Tool zur schnellen und unkomplizierten Erfassung und Auswertung der Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung, vorgestellt.

Ausgehend von Befragungsergebnissen thematisierte Frank Waskow von der VZ NRW die Herausforderungen bei der Gestaltung von Ausschreibungen, die ein erfolgreiches Zusammentreffen von Beschaffenden und Caterern häufig verhindern, und stellte dazu mögliche Maßnahmen zur Unterstützung vor.

SICH AUF DEN WEG MACHEN

Den Blick in die Praxis erlaubten Petra Zimmerlin, Lehrerin an der Sophie-Scholl-Gesamtschule in Remscheid, und Ina Schäfer vom Projekt MehrWertKonsum der VZ NRW. Sie erklärten, wie man Klimaschutz in der Ernährung an die Schule bringen kann und sich die Schüler/-innen als „Zukunftesser“ entwickeln können. So können die Schüler/-innen u.a. durch Bildungsangebote, Projekte und Aktionen wie Abfallmessungen in der Mensa ihr Essverhalten reflektieren und sich aktiv an der Optimierung der Schulverpflegung beteiligen.

10. JAHRESTAGUNG „IMPULSE FÜR DAS NEUE JAHRZEHT!“

Im Rahmen der Tage der Schulverpflegung lud die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW dazu ein, die vielfältigen Herausforderungen und Chancen in der Schule neu zu betrachten und damit das Essen und Trinken in der Schule stärker in den Mittelpunkt zu rücken.

So beleuchtete zunächst Prof. Dr. Gunther Hirschfelder von der Universität Regensburg die Rolle aller Schulakteure und nahm zahlreiche Zukunftstrends und dessen Bedeutung für die Schulverpflegung genauer unter die Lupe. Dazu zählen u.a. ökonomische Einflüsse, Umweltaspekte und kulturelle Entwicklungen wie steigende Migration und Snacking. Diese erfordern eine ganzheitliche Betrachtung des Essens, bieten gleichzeitig jedoch auch eine Zukunft voller Chancen.

VOM REINEN SATT WERDEN ZUR SCHULESSKULTUR

Beginnend mit einem Rückblick auf die Entwicklung und Erfolge der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, über aktuelle Herausforderungen bis hin zu geplanten Maßnahmen und Zielen, gaben Lerke Tyra (Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW) und Wulf Bödeker (Ministerium für Schule und Bildung NRW) wertvolle Impulse für das Essen und Trinken in den Schulen.

So werden auch zukünftig die Verbesserung von Rahmenbedingungen und der Kooperation zwischen den Schulakteuren und die Bereitstellung von digitalen Orientierungshilfen zentrale Aufgaben bleiben. Dem wird sich auch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW im kommenden Jahr als fester Bestandteil der VZ NRW mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit und der Erweiterung des Beratungsangebotes und der Vernetzungsmöglichkeiten widmen. (CN)

 **TERMINE**

ONLINE VERANSTALTUNGEN

Wegweiser Hygiene Kita- und Schulküche

Kita- und Schulverpflegung:
Online Folgebelehrung nach IFSG §42 und 43 – Ein Angebot für NRW

Wegweiser Hygiene Kita- und Schulküche

Kita- und Schulverpflegung:
Online Lebensmittelhygieneschulung nach LMHV §4 – Personal- und Betriebs- hygiene – Ein Angebot für NRW

Ernährungsbildung in der Kita

„Für Sie aufgegeben“ online für Kitas, die am EU-Schulprogramm für Milch NRW teilnehmen
26. Februar 2021, 14:00 – 17:00 Uhr

Nachhaltigkeit in der Kitaverpflegung

am 03.03., 12.04., 09.06. und 21.06. (online)

Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung

am 17.03., 28.04. und 26.05. (online)

Klimafreundliche Verpflegung etablieren

am 15.03. und 04.05. (online)

Klimafreundlicher Speiseplan

am 25.02., 05.05., 02.06. und 30.06. (online)

Weniger Speiseabfälle – mehr Klimaschutz

11.03., 22.04., 19.05. und 17.06. (online)



Alle Termine, Programme und Anmeldung unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/veranstaltungen>

 **NEUERSCHEINUNGEN**

ONLINE ARBEITSHILFE ZUR ERSTELLUNG EINES VERPFLEGUNGSKONZEPTS FÜR DIE KITA

Mit der neuen Arbeitshilfe kann Schritt für Schritt ein Verpflegungskonzept erstellt oder ein bestehendes Konzept geprüft werden. In einer Info-Grafik sind die einzelnen Kriterien, die in einem Verpflegungskonzept geregelt werden können, aufgeführt. Zu allen Kriterien gibt es Formulierungs-beispiele und Hintergrundwissen.

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/wie-sie-ein-verpflegungskonzept-fuer-ihre-kita-erstellen-54988>

NEUES PROJEKT DER VZ NRW:

„KLIMAGESUND ESSEN IN DER KITA“

Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit sind zu Recht im Fokus der öffentlichen Diskussion und daher auch in der Lebenswelt Kita relevant. Tägliche gemeinsame Mahlzeiten und ein gesundheitsförderliches Speiseangebot bieten die Chance, Nachhaltigkeit im Kita-Alltag zu integrieren. Das Bundesministerium für Ernährung fördert im Rahmen von INFORM das zweijährige Projekt „KLIMAGESUND ESSEN IN DER KITA“. Der neue DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas liefert dafür eine gute Grundlage, da hier verstärkt auf Aspekte der Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit eingegangen wurde. Das Projektteam

wendet sich mit den Angeboten an Fachberatungen bei Kita-Trägern mit Fachtagen (online und vor Ort), an Modell-Kitas mit einer individuellen Begleitung zu mehr Nachhaltigkeit und an Fachschulen für Sozialpädagogik, um die Studierenden dort mit den Inhalten vertraut zu machen, da sie die pädagogischen Kräfte in den Einrichtungen von Morgen sein werden. Das Projekt läuft bis Ende 2022 und wird in enger fachlicher Anbindung an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW umgesetzt.

FÜR KOMMUNALE TRÄGER: DIGITALER LEITFADEN „BESCHAFFUNG VON SCHULVERPFLEGEUNG“

Das neue Serviceangebot des ‚Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule‘ (NQZ) ermöglicht eine individuelle sowie zeit- und orts-unabhängige Nutzung und ist kostenfrei verfügbar. Es richtet sich an Mitarbeitende öffentlicher Vergabestellen, die mit der Beschaffung von Schulverpflegung beauftragt sind:

www.nqz.de/service/e-learning-angebot/digitale-leitfaeden/

NEUE DGE-QUALITÄTSSTANDARDS FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG

www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/?L=0

LEITFADEN FÜR SCHULVERPFLEGEUNG „PORKINKLUSIO: SCHWEINEFLEISCH, HALAL, KOSCHER & CO.“

https://www.rind-schwein.de/services/files/brs/porkinklusion/20201208%2019-0326_BRS_Broschüre%20Porkinklusion_rz_WEB2%20Final.pdf

Dazu passendes Unterrichtsmaterial für die Sekundarstufe:
https://www.rind-schwein.de/services/files/brs/porkinklusion/lmp_04_2019_UB%20Speisen_Glauben_inkl%20Extrablätter_BRS.pdf

IMPRESSUM

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW
Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf
Tel.: (0211) 38 09-228
kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw
www.kita-schulverpflegung.nrw

TEXTE

Cornelia Espeter (Ces)
Kirstin Gembalies-Wrobel (KGW)
Christin Hornbruch (CH)
Carina Neuhausen (CN)
Natacha Thomassin (NT)

GESTALTUNG/SATZ

co/zwo.design, Düsseldorf

DRUCK

Verbraucherzentrale NRW e.V.

ISSN 2566-7939

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ist eine bei der Verbraucherzentrale NRW angesiedelte Beratungseinrichtung, die mit Mitteln der Landesregierung NRW gefördert wird.

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.