

Newsletter 54/10-2018

(1) **Aktuelle Veranstaltungen**

Anmeldung online unter www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen.html

„Beratungskonzepte für Kita-Caterer“

07.11.2018 Abschlussveranstaltung von 9.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Altes Rathaus, Esslingen
Rathausplatz 1, 73728 Esslingen

15.11.2018 Tag der Schulverpflegung

Landesweiter Aktionstag

Regionales Netzwerktreffen Kita- und Schulverpflegung

21.11.2018 Landkreise Heilbronn, Neckar-Odenwald, Hohenlohe

14.30 Uhr – ca. 16.30 Uhr
Mensa der Grundschule Plattenwald,
Am Römerturm 10, 74177 Bad Friedrichshall

Modellprojekt „Schulverpflegung 2018“

30.11.2018 Abschlussveranstaltung von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr

Ministeriumsgebäude Stuttgart,
Willy-Brandt-Straße 41, 70173 Stuttgart

(2) Das Programm zur Abschlussveranstaltung des Modellprojekts „Schulverpflegung 2018“ am 30.11.2018 in Stuttgart steht

Und es wird spannend bei der Veranstaltung zwischen 14.00 und 17.30 Uhr! Neben einem Rückblick auf das Projekt wird unter anderem Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Präsidentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Ergebnisse ihrer brandneuen Studie präsentieren. Kommt eine DGE-Zertifizierung oder Bio-Zertifizierung auch für Ihre Einrichtung in Frage? Im Anschluss an die Zertifikatsübergabe ist beim kostenlosen kulinarischen Ausklang Zeit für persönliche Gespräche mit den Modellschulen.



Zum Download des Programmflyers und zur Anmeldung gelangen Sie unter: <http://www.dge-bw.de/veranstaltungen-termine-anmeldungen-detail/abschlussveranstaltung-des-modellprojekts-schulverpflegung-2018.html>

(3) Besichtigung Speisewerk Ludwigsburg und Mensa in Möglingen

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW) durfte am Montag, 24. September, Besuch aus Japan willkommen heißen. Frau Hiroko Nakazawa, Professorin der Universität Nagano, war im Zuge ihres Forschungsprojektes zum Thema „Schulverpflegung und Ernährungsbildung“ auf Deutschlandreise und schaute sich ein Baden-Württemberger Beispiel für die Schulverpflegung an.

Für die interkulturelle Fortbildung war eine Besichtigung des Speisewerks Ludwigsburg sowie der Mensa der Hanfbachschule Möglingen angesetzt. Frau Nanna Eißler übernahm im Namen des Speisewerks die Begrüßung und führte durch den Tag. Bei Kaffee und hausgemachten Leckereien aus dem Bistrobereich blieb genügend Zeit für ein Kennenlernen und regen Austausch über japanische und deutsche Kita- und Schulverpflegung. So erfuhr das Team der VNS-BW zum Beispiel, dass in Japan die Teilnahme an der Mittagsverpflegung verpflichtend ist und zu jedem Mittagessen ein Glas Milch gereicht wird. Danach ging es in eine ausführliche Besichtigung des Speisewerks. Vor rund zwei Jahren wurde die ehemalige Fabrikhalle komplett neu eingerichtet und zu einem multifunktionalen Raumkonzept konzipiert. Der Eingangsbereich wird unter der Woche um die Mittagszeit als Betriebskantine für umliegende Betriebe des Gewerbegebiets genutzt und abends sowie am Wochenende für Veranstaltungen.

Anschließend ging es weiter zum Herzstück jeder Kantine, der Küche. Diese ist auf zwei Etagen verteilt. In der zweiten Etage findet die Produktion für den Cateringbereich statt, also auch für die Kita- und Schulverpflegung. Hier erinnert allerdings nur noch sehr wenig an die übliche Haushaltsküche. Es handelt sich um eine hochmoderne Großküche – die „Rieber Flagship kitchen“. Sie ist eine der ersten digitalen Großküchen europaweit mit multifunktionalen Küchengeräten und der digitalen Plattform „CHECK CLOUD“. Die Küche bietet Kapazität für täglich 10.000 Essen. Sämtliche Prozesse der Verarbeitung der Lebensmittel bis hin zur Ausgabe der fertigen Gerichte werden mit Hilfe von QR-Codes digital organisiert und protokolliert. Sie unterstützen zum Beispiel bei der Einhaltung und Überprüfung der Temperatur und des HACCP Konzeptes. Die Küche für das Catering arbeitet im „Cook & Chill“ und „Cook & Hold“ System. Für die Warm- und Kühllhaltung und den weiteren Transport gibt es speziell entwickelte elektrische Thermobehälter.



Nach einem gemeinsamen Mittagessen setzte sich die Besichtigung in der neu errichteten Mensa der Hanfbachschule, einer Ganztagschule an vier Tagen, fort. Sie wird vom Speisewerk mit dem Verpflegungssystem „Cook & Chill“ beliefert. Das heißt, die Gerichte werden beim Caterer zu 80 % fertig gegart und innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt. Die Speisen können so bei ununterbrochener Kühlkette ohne Qualitätsverlust bis zu drei Tage gelagert werden. Es erfolgt der Transport zu der Einrichtung und unmittelbar vor der Ausgabe werden die Speisen dann fertig gegart (Regenerierung). „Seit das Speisewerk die neue Mensa beliefert, sind die Essenszahlen hoch wie nie!“ so Frau Eißler stolz. Ein Blick hinter die Kulissen hat auch uns gezeigt, dass das Essen an diesem Tag besonders gut geschmeckt haben muss, es gab nämlich kaum Tellerreste. Unser Fazit: ein rundum gelungenes modernes System.

Informationen zu Veranstaltungen unseres Projektträgers, der DGE-BW:

(4) Der Zertifikatslehrgang zum „Schnittstellenkoordinator/-in Kita- und Schulverpflegung“ startet 2019 in den dritten Durchgang

Nachdem der letzte Jahrgang im September 2018 erfolgreich abgeschlossen hat (siehe Bild), startet ab 23. April 2019 der dritte Zertifikatslehrgang „Schnittstellenkoordinator/-in Kita- und Schulverpflegung“. Die Weiterbildung soll Interessierte aus Verwaltung, Hauswirtschaft, Gastronomie (Koch/Köchin), Gesundheitswesen/Prävention mit Vorkenntnissen/Erfahrungen oder angestrebter Tätigkeit in der Organisation, Verwaltung und Betreuung von Mensen in Kita- und Schule dazu befähigen, Kita- und Schulverpflegung in einer Kommune oder bei anderen Trägern effektiv und gesundheitsbewusst umzusetzen.



Der Schwerpunkt der fünfzehn Module liegt in den Bereichen Planung und Organisation der Kita- und Schulverpflegung (Verpflegungskonzepte, Küchen- und Mensaplanung, Ausschreibungsprozesse, usw.), Qualitätsstandards und rechtliche Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen (Hygiene, Kennzeichnung, usw.) sowie der Erweiterung von persönlichen Kompetenzen (Kommunikation, Projekt- und Personalmanagement), die für die Arbeit als Schnittstellenkoordinatorin/Schnittstellenkoordinator wertvoll sind.

Termine: 23.04.2019 – 27.04.2019, 31.05.2019 – 01.06.2019, 28.06.2019 – 29.06.2019, 20.09.2019 – 21.09.2019

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Melden Sie sich jetzt an!

Ausführliche Informationen finden Sie unter: <http://www.dge-bw.de/schnittstellenkoordinator.html>

(5) Rückblick Ernährungsfachtagung Essen und Trinken in der digitalen Welt

Am 20. September tagte die 25. Ernährungsfachtagung der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-BW e.V.) mit rund 250 Ernährungsfachkräften im Otto-Rettenmaier-Audimax der Universität Hohenheim zum Thema Essen und Trinken in der digitalen Welt. Heute wird die komplette Food Chain von den Entwicklungen und Herausforderungen der Digitalisierung bestimmt, so Ministerialdirigentin Anne-Katrin Leukhardt vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und Prof. Dr. Lutz Graeve, Vorsitzender des Vorstands der Sektion Baden-Württemberg der DGE e.V. einstimmig in ihren Grußworten. Seit einem Jahr gibt es einen magischen Sprung in der Digitalisierung – die künstliche Intelligenz (KI).

Riesige Datenmengen können problemlos weitergeleitet und gespeichert werden. Dadurch können Zeit und Betriebsmittel eingespart werden und die Lebensmittelproduktion erfährt eine Revolution. Beim Verbraucher wird durch die Informationsflut sowie die schnelle Generierung der Informationen die Wahrnehmung verändert. Im Handel und der Distribution sind Sprach-Bestellsysteme, Self-Scanning sowie die elektronische Preisaufzeichnung als digitale Fortschritte aufzuführen.



Für den Online-Lebensmittel-Handel ist die fehlende Prüfung der bestellten Lebensmittel eine große Hemmschwelle. Die Größe des Marktes ist daher klein, aber am Wachsen. Zur gezielten Ernährungsbildung für Jugendliche wurde ein vom Land Baden-Württemberg gefördertes Spiel entwickelt – Move Interact Learn Eat (MILE). Bei diesem Geogame, das einer Schnitzeljagd mit dem Smartphone durchs Gelände ähnelt, erlernen Jugendliche durch unterschiedliche Aufgaben rund ums Essen, auf künftige, unvorhersehbare Entwicklungen vorbereitet zu sein. Gesundheits-Apps sind weit verbreitet, werden aber selten langfristig genutzt. Da Qualitätsstandards oder Kontrollen fehlen, ist es wichtig, die User zu sensibilisieren: Wer finanziert die App und was sind die Absichten?



Zukünftig wird die Digitalisierung im Sektor Ernährung noch viele Chancen und Herausforderungen offenlegen. Als Verbraucher und als Unternehmer ist es dabei wichtig, stets abzuwägen und zu prüfen, wo Gefahren lauern und wo eine Optimierung möglich ist. Um Jonathan Fasel vom Institut für Verbraucherjournalismus in Weiden zu bestätigen: In einer Sache können wir uns allerdings sicher sein, die Nahrungsaufnahme selbst wird nie digitalisiert werden können.

Für Sie gefunden:

(6) 1. Vernetzungstagung der Ernährungsstrategie am 12. November 2018 von 10:00 Uhr bis 16.00 Uhr im Kongresszentrum "Das K" in Kornwestheim

Seien sie mit dabei und Teil der zum ersten Mal durchgeführten Tagung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Ziel der Tagung ist es, Ernährungsbildung präsenster und wirksamer zu machen und in den jeweiligen Verantwortungsbereichen noch mehr zu festigen. Dabei soll diese Tagung als Beteiligungsformat für alle Interessierten und Träger der formellen und informellen Ernährungsbildung in Baden- Württemberg dazu beitragen diese gemeinsame Aufgabe umzusetzen. Die Tagung bietet ein interessantes Programm mit Keynote-Vorträgen und themenzentrierten Vernetzungsforen. Träger und Aktive der Ernährungsbildung stellen sich vor.

Die Teilnahme an der Tagung ist kostenlos, Anmeldeschluss ist der 05. November 2018.

Weitere Informationen erhalten sie unter: www.ernaehrung-bw.info/pb/_Lde/Startseite/Bildungsangebote/Tagung+Schaufenster+Ernaehrungsbildung

(7) Kostenfreie Webinare zum Thema Ausschreibung und rechtssichere Vergabe von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Weiterbildung mal anders: Diese besondere Möglichkeit eines Lehrgangs bietet Ihnen alle Informationen, um die nächste Ausschreibung und rechtssichere Vergabe der Verpflegungsleistung Ihrer Kita oder Schule erfolgreich zu bewerkstelligen. Die beiden Referentinnen Sabine Chilla (Pro Schulverpflegung und Praxisbegleiterin Kita und Schulverpflegung BW) und Petra Vonderach (PVP Projektmanagement, Vorbereitung/Durchführung/ Begleitung (EU)- Vergabefahren) stehen Ihnen zudem im Chat für Ihre Fragen zur Verfügung.

Die insgesamt vier einstündigen Webinare können gesamt oder aber auch einzeln gebucht werden, die Teilnahme daran ist kostenlos und kann bequem vom Arbeitsplatz aus erfolgen.

Folgende Themen und Termine sind geplant:

1. Termin: Dienstag, 27. November 2018 (10:00-11:00 Uhr) – Sabine Chilla
Das Verpflegungskonzept – die Basis einer Ausschreibung für die Kita- und Schulverpflegung
Anmeldung unter: <http://bit.ly/VerpKonz>
2. Termin: Mittwoch, 28. November 2018 (10:00-11:00Uhr) – Petra Vonderach
Vertragsarten bei einer rechtssicheren Vergabe
Anmeldung unter: <http://bit.ly/ReVer>
3. Termin: Donnerstag, 29. November 2018 (10:00-11:00 Uhr) – Sabine Chilla
Aufbau einer Leistungsbeschreibung
Anmeldung unter: <http://bit.ly/AuLei>
4. Termin: Montag, 03. Dezember 2018 (10:00-11:00 Uhr)- Petra Vonderach
Optimierung der Ausschreibung und Vergabe
Anmeldung unter: <http://bit.ly/OptiAus>

V.i.S.d.P.

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

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg