

In Kooperation mit:



## **Newsletter (2/2018) der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz**

### **SAVE THE DATE: Fachtagung Kita- und Schulverpflegung Dienstag, 4. September 2018 - 10.00 Uhr - Forum Polch**

„Qualität in der Kita- und Schulverpflegung – Erfolge in Rheinland-Pfalz“

Die Fachtagung zeigt verschiedene Blickwinkel der Qualitätssicherung in der Kita- und Schulverpflegung auf. Einrichtungen, die Qualifizierungsprozesse erfolgreich durchlaufen haben, stellen ihre Verpflegungskonzepte vor und diskutieren mit den Teilnehmenden. Projektinseln geben Impulse für die weitere Arbeit. Zielgruppen sind Kita- und Schulträger, Kita- und Schulleitungen, Fachberatungen, Verpflegungsverantwortliche und weitere Akteure.

Wir freuen uns, Bundesministerin Julia Klöckner und Dr. Anke Oepping, Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule, Berlin, aus diesem Anlass in Polch begrüßen zu können.

### **VORANKÜNDIGUNG: Seminar für Verpflegungsanbieter – Erfolgreich an Ausschreibungen teilnehmen**

Aufträge für die Kita- und Schulverpflegung bieten ein gutes Marktpotenzial, auch für kleinere und mittlere Unternehmen. Doch man muss die „Spielregeln“ kennen, um den Zuschlag zu bekommen. Für Verpflegungsanbieter, die an öffentlichen Ausschreibungen (zukünftig mit der e-Vergabe) teilnehmen, bieten wir ein Seminar am **Freitag, 19. Oktober 2018** an (Ort, Zeit werden noch bekannt gegeben). Bei Interesse bitte anmelden bei [elvira.heidrich@dlr.rlp.de](mailto:elvira.heidrich@dlr.rlp.de).

### **NEU: Vegetarische Menülinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung**

Vegetarische Gerichte erfreuen sich auch bei Schülerinnen und Schülern zunehmender Beliebtheit. Der DGE-Qualitätsstandard spricht für die Speisenplanung die Empfehlung aus, dass täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot sein soll. Dies lösen Verpflegungsanbieter oft so, dass sie neben einer „normalen“ Menülinie eine vegetarische anbieten.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat Kriterien aufgestellt, damit eine solche Menülinie auch vollwertig ist.

Da auf Fleisch, Fleischprodukte und Fisch verzichtet wird, sollten Nährstoffe wie Proteine, Omega-3-Fettsäuren und Jod durch eine entsprechende Speisenplangestaltung kompensiert werden. Insbesondere wird empfohlen, pro 20 Verpflegungstagen mindestens 4 x Hülsenfrüchte zu verwenden. Besonders herausgestellt werden Nüsse, Kerne oder Ölsamen, die ebenfalls mindestens 4 x im Angebot sein sollten. Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sollten maximal 1 x pro Woche gereicht werden.

Mehr zur optimalen Lebensmittel-Auswahl für die ovo-lacto-vegetarische Menülinie und praktische Beispiele für die Umsetzung in der Schulverpflegung erfahren Sie [hier](#).

An Kitas wird von Eltern immer häufiger der Wunsch herangetragen, die Ernährung in Kitas vegetarisch auszurichten. Auch wenn es in Kitas kaum mehrere Menülinien gibt, sind die Kriterien für solche Einrichtungen interessant, die eine vegetarische Woche oder sogar komplett vegetarisches Essen anbieten. Gerade für die Kleinsten muss eine fleischfreie Ernährung vollwertig sein. [Hier](#) finden Sie die Anforderungen für Kitas und entsprechende Beispiele.

## **FÜR PRAKTIKER: Wie nachhaltig ist Kita- und Schulessen?**

Gutes Kita- und Schulessen soll nachhaltig sein – so steht es in den DGE-Qualitätsstandards. Aber ab wann ist eine Mahlzeit nachhaltig? Wie hoch sollte beispielsweise der Bio-Anteil pro Mahlzeit sein oder welche Menge an Treibhausgasemissionen oder Ressourcenverbrauch dürfen pro Mahlzeit entstehen? Das Forschungsprojekt NAHGAST versucht, auf diese Fragen gültige und umsetzbare Antworten zu finden. NAHGAST steht für „Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie“. Um den ökologischen, gesundheitlichen und sozialen Problemen im wachsenden Außer-Haus-Sektor entgegenzuwirken, sind belastbare und praxisorientierte Bewertungskonzepte von Speisenangeboten notwendig.

Ziele, Inhalte und Ergebnisse des Projektes sind jetzt auf der Internetseite [www.nahgast.de](http://www.nahgast.de) dargestellt. Attraktiv ist der „Rechner Nachhaltigkeitsbewertung“. Man gibt ein Gericht und seine Rezeptur in eine Erfassungsmaske ein und erfährt, wie verträglich es für Umwelt, Gesundheit, Mensch und Tier ist. Daraus lassen sich Veränderungen ableiten.

Im sogenannten „Interventionskoffer“ findet man viele Anregungen, wie man die Essensgäste zum Thema Nachhaltigkeit ohne erhobenen Zeigefinger erfolgreich ansprechen oder sogar begeistern kann.

Die Internetseite ist eine wahre Fundgrube für all diejenigen, die sich für nachhaltiges Kita- und Schulessen engagieren.