

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

IN FORM:

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Förderung:

- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – BMELV
- Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – NRW
- Ministerium für Schule und Weiterbildung – NRW



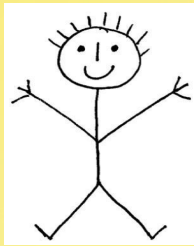
Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Ziele:

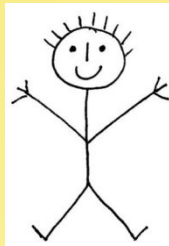
- Schulen bei der Umsetzung der Qualitätsstandards für Schulverpflegung der DGE zu unterstützen
- Integration der Ernährungsbildung in den Schulalltag
- Entwicklung von nachhaltigen Strukturen



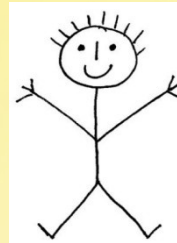
Vernetzungsstelle Schulverpflegung – Die Zielgruppen



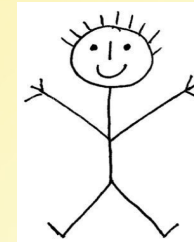
Schulleitung



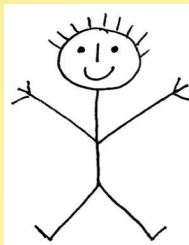
Eltern



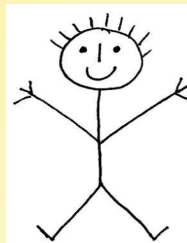
Schulverwaltung



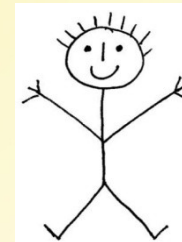
Lehrer/innen &
Betreuer/innen



Schüler/innen



Kommunen



Schul- & Betreu-
ungsträger



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Informationen

rund um die Qualitätsstandards über Hotline, Internetplattform, Informations- und Arbeitsmaterialien, Öffentlichkeitsarbeit

Beratung und Unterstützung z. B. durch

- Vermittlung von Experten / Expertinnen
- Organisation von Fortbildungen
- Organisation von Erfahrungsaustausch

Vernetzung von Partnern



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Fortbildungen

- verschiedene Zielgruppen
aus Schule und Kommune /Träger
- zielgruppengerechte Inhalte z. B.
Verpflegungsmanagement
Raum- und Küchenplanung
Hygiene
Verpflegungssysteme
Ernährungsbildung / Schulprogrammarbeit

„Mach mal Pause...“

„Sauber is(s)t gesund“



Qualitätsnetzwerk: Ernährung im Ganzttag NRW



Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Informations- und Kommunikationsplattform

- über das Internet: www.schulverpflegung.vz-nrw.de
- über eine Hotline: [Tel.: 0211 - 3809 - 714](tel:0211-3809-714)
- per E-Mail: schulverpflegung@vz-nrw.de





- Suche
- Los
- Sitemap
- Impressum
- Kontakt

- ▼ **Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (VNSt)**
- Qualitätsnetzwerk: Ernährung im Ganztags NRW
- Projekt "Schule isst gesund"
- Essen in Gymnasien
- ▶ **Fortbildungsveranstaltungen**
- ▶ **Experten-Pool**
- ▶ **Wissenswertes / Informationen**
- ▶ **Interaktive Angebote**
- ▶ **Positionen und Forderungen**

Media Müll Newst. Hilfe

Sie befinden sich hier: > Startseite > Ernährung > Schulverpflegung > Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (VNSt)

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (VNSt)

Alle Kinder, die den Nachmittag in der Schule verbringen, müssen die Gelegenheit haben, eine Mittagsmahlzeit einzunehmen. Essen und Trinken in der Schule soll schmecken und die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder fördern. Schulen, Schulträger und Betreuungsträger entscheiden, was auf den Tisch kommt. Damit dies auch das Richtige ist und den "Qualitätsstandards für die Schulverpflegung" der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entspricht, bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW Beratung und Unterstützung an.

Wer sind wir?

Derzeit werden in den Bundesländern Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung eingerichtet. Diese sind Teil des Nationalen Aktionsplans der Bundesregierung "IN FORM" - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. In Nordrhein-Westfalen ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW bei der Verbraucherzentrale angesiedelt. Sie wird aus Bundesmitteln und aus Mitteln der Länderministerien für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie für Schule und Weiterbildung gefördert. Wir arbeiten landesweit und haben drei Anlaufstellen:

- eine zentrale Koordination mit schulfachlicher Anbindung in Düsseldorf
- eine regionale Stelle in Gelsenkirchen
- eine regionale Stelle in Paderborn

Unser Ziel ist es,

Schulen bei der Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu unterstützen und damit die Qualität und die Akzeptanz des Essens in Schulen zu verbessern.

Wir möchten Akteure ansprechen, die Verantwortung tragen für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Kinder und denen eine schmackhafte und gesunde Schulverpflegung sowie die Ernährungsbildung am Herzen liegen. Wir richten uns insbesondere an Schulträger und Schulverwaltung, Betreuungsträger wie z. B. Wohlfahrtsverbände, Jugendämter, Fachkräfte aus der Jugendhilfe, Kultur und Sport, Schulleiter/innen und Lehrer/innen sowie Schüler/innen und Eltern.

Wir stellen **Informationen** über eine Hotline und eine Internetplattform zur Verfügung und entwickeln und veröffentlichen Informations- und Arbeitsmaterialien

Wir beraten und unterstützen z. B. durch die Vermittlung von fachkundigen Berater/innen und durch die Organisation von Fortbildungen und Erfahrungsaustausch für verschiedene Zielgruppen und zu unterschiedlichen Themen.

Wir möchten ein Netzwerk knüpfen, in dem die unterschiedlichsten Partner mitarbeiten. Partner, die sich durch Kooperation und Bündelung der Aktivitäten vor Ort stark machen für eine qualitätsgesicherte Schulverpflegung und Ernährungsbildung.

Schrift: größer | Standard | kleiner

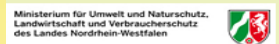


Ratgeber zum Thema:

▶ **Mahlzeit, Kinder!**

5,80 EURO
128 Seiten

▶ **Zum Ratgeber-Shop**



Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)



- 1 Hintergrund & Zielsetzung der Standards**
- 2 Gestaltung der Schulverpflegung**
(Speiseplangestaltung, Lebensmittelauswahl, Getränkeversorgung, Zwischenverpflegung...)
- 3 Schulische Rahmenbedingungen**
(Hygienevorschriften, Personalqualifikation, pädagogische & kulturelle Rahmenbedingungen, ...)
- 4 Anhang**
(Verpflegungssysteme, Bestell- & Abrechnungssysteme, Leistungsverzeichnis, ...)



Tabelle: Einsatz bestimmter Lebensmittel und -gruppen

- **Getränke**
- **Getreide**
- **Kartoffeln**
- **Obst und Gemüse**
- **Milch und Milchprodukte**
- **Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren**
- **Seefisch**
- **Fette/Öle**
- **Kräuter und Gewürze**



Gestaltung der Schulverpflegung

Getränkeversorgung

- **Trinkwasser ist immer zur Verfügung zu stellen**
- **Mittagsverpflegung**
Tafel-, Quell- und Mineralwasser
ungesüßte Kräuter- und Früchtetees
- **Zwischenverpflegung zusätzlich**
Fruchtsaftschorlen
Schwarzer Tee und Kaffee (Oberstufe)



Zusammensetzung Mittagsmahlzeit

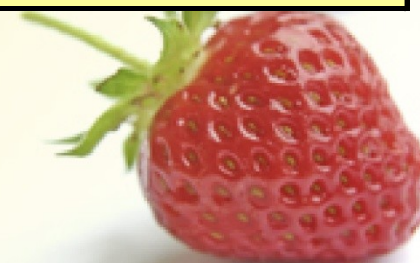
Muss:

- **Hauptgericht**
- **mit täglichem Angebot an Gemüse, Salat oder Rohkost**
- **Getränk mindestens 200 ml**



Empfehlungen für den Speisenplan (20 Tage)

	pro 20 Tage		Beispiele
Stärke- beilage	20-mal, davon:	mindestens:	
		8-mal frische Kartoffeln	Pellkartoffeln, Püree
		4-mal Reis	pur, Reispfanne, im Eintopf
		2-mal Vollkornnudeln	pur, als Auflauf
		maximal:	
		4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte	Pommes frites, Kroketten, Püree als Convenienceware



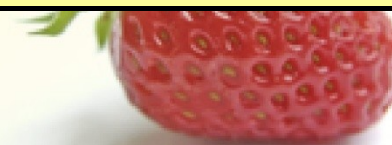
Empfehlungen für den Speisenplan (20 Tage)

	pro 20 Tage		Beispiele
Gemüse/ Rohkost	20-mal, davon:		gekaut (frisch oder TK) Rohkost
		mindestens:	
		2-mal Hülsenfrüchte	im Eintopf, als Salat
Obst	20-mal		als Stück, Obstrohkost



Empfehlungen für den Speisenplan (20 Tage)

	pro 20 Tage		Beispiele
Fleisch	maximal 8-mal , davon:	4-mal separat	Schnitzel, Roulade
		4-mal in Soße	Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes
		davon maximal:	
		4-mal verarbeitete Fleischprodukte	Hackfleisch, Würstchen, Hähnchennuggets
	pro 20 Tage		Beispiele
Seefisch	mindestens 4-mal , davon:	maximal:	
		2-mal fettreicher Seefisch	Lachs, Hering, Makrele, Thunfisch



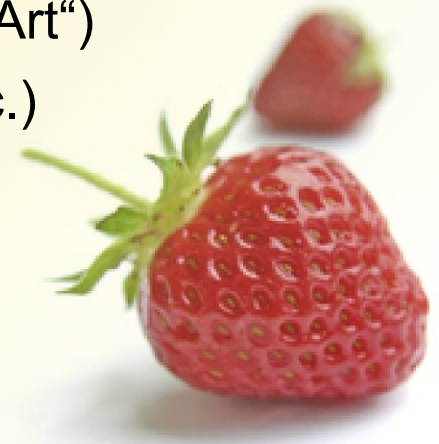
Empfehlungen für den Speisenplan (20 Tage)

	pro 20 Tage		Beispiele
veg. Haupt- gerichte	8-mal, davon	maximal:	
		2-mal Ei-Gericht	Omelette, Rührei
		2-mal süßes Gericht	Milchreis, Grießbrei, Apfel- pfannkuchen
		mindestens:	
		4-mal Basis Kartoffeln, Getreide, Gemüse	Gemüselasagne, Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese



Was sonst noch wichtig ist ...

- zu jeder Mahlzeit ein Getränk! (mind. 200 ml)
- Menüzyklus mind. 4 Wochen
- Gemüse/Obst: saisonal und regional
- bei Schweinefleisch: alternative Fleischsorte anbieten
- nur Muskel- und kein Formfleisch (Kennzeichnung!)
- nachvollziehbare Benennung der Gerichte („Jäger Art“)
- Ökologie (10% Bio, keine Einwegverpackungen etc.)



Was sonst noch wichtig ist...

- **Zubereitung**
fettarm, dünsten, dämpfen
- **Warmhaltezeiten**
max. 3 Std. bei 65°C
Gemüse: max. 2 Std.
- **Sensorik:**
Aussehen, Geschmack und Konsistenz



Lebensraum Schule

- **Teilnahme:**
alle Schüler/innen müssen an der Mittagsverpflegung teilnehmen können
- **Speisenraum:**
ein gesonderter Raum muss zur Verfügung stehen
- **Essenszeit:**
mindestens 60 Minuten



Schulische Rahmenbedingungen

- **Rechtliche Bestimmungen**
- **Personalqualifikation**
- **Schnittstellenmanagement**
- **Pädagogische Rahmenbedingungen**
- **Kulturelle Rahmenbedingungen**
- **Schulorganisatorische Rahmenbedingungen**
- **Ökologische Aspekte**

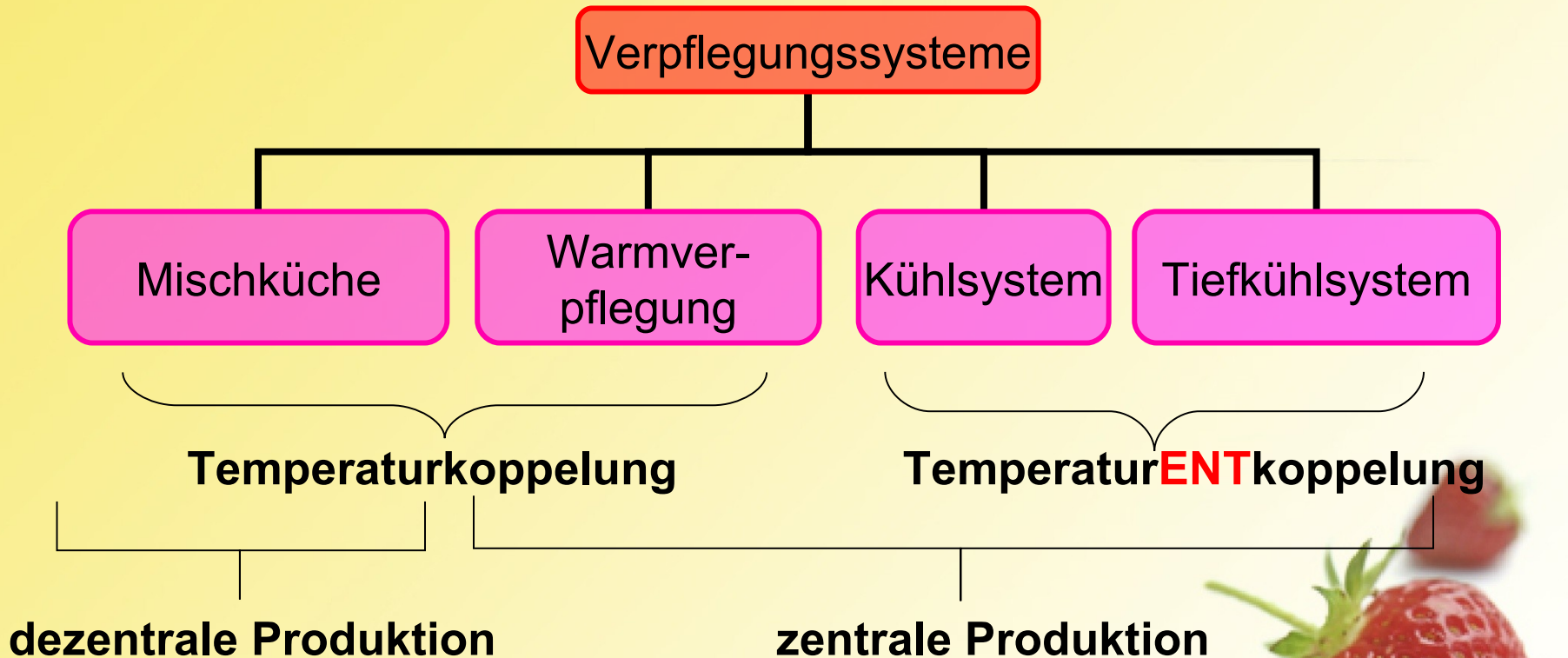


Rechtliche Rahmenbedingungen

- Verordnung Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene und ihre nationale Durchführungsverordnung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Produkthaftungsgesetz
- Kennzeichnungsverordnungen (LMKV, ZZuIV, NKV)



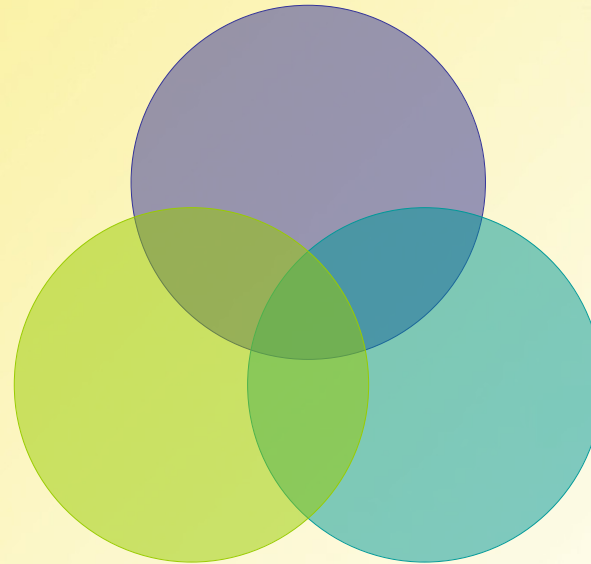
Verpflegungssysteme



Möglichkeiten der Mahlzeitemausgabe



Tischsystem



Caféteria



Free flow

Bestell- und Abrechnungssysteme

- **Abosystem**
- **Essensmarken**
- **Guthabekarte**
- **Wertmarkensystem**
- **Magnetkartensystem**
- **Kartensystem**



Zertifizierung - DGE

- Caterer → DGE-Logo
- Schulen → Logo Schulprojekt

Basis: Kapitel 2 der Qualitätsstandards

- **Möglich in 2 Stufen**
 1. Stufe: Lebensmittelgruppen, Kriterien Speisep lanung
 2. Stufe: Überprüfung von 4 – Wochenspeisen plänen
- www.schuleplusessen.de



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

