



Newsletter 4/ Dezember 2012

Liebe Leserin, lieber Leser,

ein erfolgreiches Jahr neigt sich dem Ende zu. Wir schauen auf viele gelungene Veranstaltungen, einen interessanten Schulwettbewerb, neu gewonnene Partner und Projektideen zurück. Es zeigt sich, dass in die Schulverpflegung zunehmend Bewegung kommt, wenn auch noch immer im Kleinen. Auch die Noroviren-Infektionswelle, ausgelöst durch tiefgefrorene Erdbeeren, trug dazu bei, dass die Qualität der Schulverpflegung verstärkt in den Fokus rückte. In ersten Gesprächen konnten bereits Ansätze zur Verbesserung erreicht werden.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und erholsame Tage sowie alles Gute für das kommende Jahr.

Ihr Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

Ältere Newsletter finden Sie auf unserer Homepage www.vzth.de/schulverpflegung unter Meldungen. Unterstrichene und mit „⇒“ gekennzeichnete Worte sind mit Hyperlinks zum Weiterlesen unterlegt.

Übersicht

Aktuelles aus der Vernetzungsstelle

- Regional, Bio und Saisonal in der Schulverpflegung – Modellprojekt im Landkreis Greiz

Rückblick zu Veranstaltungen

- Zweite Fachtagung Schulverpflegung
- Kindergipfel im Landkreis Gotha
- Dritter Tag der Schulverpflegung und Preisverleihung im Schulwettbewerb
- „Schulverpflegung - Gemeinsam gedacht, weitergebracht“
- Runder Tisch Saalfeld-Rudolstadt

Projektschulen auf dem Weg

- Jenaplanschule, Jena
- Regelschule Wormstedt

Informatives zur Schulverpflegung

- Online-Tool zur Akzeptanzsteigerung ist da
- Infomaterialien zum Thema Ausschreibung der Vernetzungsstelle Nordrhein-Westfalen

Aktuelle Termine im Überblick

Regional, Bio und Saisonal in der Schulverpflegung – Modellprojekt im Landkreis Greiz

Die Qualität der Schulverpflegung gerät immer mal wieder in den Fokus des Interesses. Zuletzt mit der Norovirus-Erkrankungswelle im Herbst in Ostdeutschland. Auslöser waren Tiefkühlerdbeeren aus China. In Thüringen waren laut Robert-Koch-Institut 39 Einrichtungen betroffen. Das waren im Vergleich zu Sachsen, Berlin, Brandenburg deutlich weniger. Im Nachgang wurde viel diskutiert über Herkunft, Qualität, Zubereitung, Essenpreise und letztlich die Wertschätzung für Lebensmittel.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung hatte unabhängig von der Infektionswelle die Thematik als Schwerpunktthema für den diesjährigen Tag der Schulverpflegung gesetzt. In einer spannenden Podiumsdiskussion wurde mit Vertretern aus der Praxis und Politik diskutiert. Marco Lange vom Bio-Seehotel in Zeulenroda war ebenfalls dabei. Er hat sich das Thema auf die Fahne geschrieben und sich das ehrgeizige Ziel vorgenommen, im Landkreis Greiz und Gera eine Bio-Versorgung für Schulen und Kindergärten anzubieten. Die guten Kontakte zu vielen regionalen Produzenten, aber auch überregionalen Lieferanten hat er bereits. Auch über die entsprechende Professionalität in der Zubereitung verfügt seine Küche. Mit einem klugen logistischen Konzept will er die langen Warmhaltezeiten durch das Ausfahren vermeiden. Insgesamt wird das natürlich etwas kosten. Die genaue Kalkulation und eine Testphase in der Bio-Landschule Langenwetzendorf werden zeigen, wo es hingehet. Aktuell geht er von einem Essenpreis von 3,50 € für ein Mittagessen in der Schule aus. Neben dem Aufbau der Schulverpflegung ist es Marco Lange aber auch wichtig, den Schülern etwas mit auf den Weg zu geben. Daher führt er seit einiger Zeit sein Projekt „Kochkids“ durch. Dabei kocht er gemeinsam mit interessierten Schülern des Landkreises im Hotel. Sie erfahren viel über Lebensmittel und vor allem den Umgang mit ihnen. Einige der „Kochkids“ waren mit auf der „inoga/IKA“ und haben fleißig für das Publikum gekocht. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung und das Thüringer Ökoherz werden das Vorhaben und die interessierten Schulen im Landkreis unterstützen.

Rückblick zu Veranstaltungen

Zweite Fachtagung zur Schulverpflegung

Am 26.06.2012 fand die zweite Fachtagung unter dem Motto „Akzeptierte Schulverpflegung – aber wie?“ in Weimar statt. Wie auch im letzten Jahr nutzten knapp hundert Teilnehmer die Möglichkeit, sich zu informieren und Erfahrungen auszutauschen. Zur Veranstaltung konnten wir ein breites Publikum begrüßen. Neben Lehrern und Erziehern waren deutlich mehr Partner der Gesundheitsförderung und Ämter dabei. Das ist wichtig, da Vereine meist unterstützend aktiv werden und wertvolle Impulse setzen und die Ämter als Entscheidungsträger fungieren.

Besonders gut, kamen die beiden Hauptvorträge von Michael Thun und Dr. Thomas Ellrott an. Am Nachmittag wurde in kleineren Foren vor allem zur Partizipation von Schülern, Rhythmisierung, Fundraising/Sponsoring sowie Nachhaltigkeit und Ambiente diskutiert. Die Pausen wurden gut genutzt für Gespräche untereinander und Informationen an den vielfältigen Infoständen. Neu dabei waren in diesem Jahr der peb e.V., die Serviceagentur Ganztätig Lernen, der Verein Thüringer Schulfördervereine und der symbioun e.V. ⇒ [Mehr](#)
Einen Beitrag der Zeitungsgruppe Thüringen finden Sie ⇒ [hier](#).



Foto: Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Kochaktion Goethe Galerie



Foto: Vernetzungsstelle Schulverpflegung

In diesem Jahr fand wieder die Messe „inoga“ in Erfurt. Sie fand in Verbindung mit der Internationalen Kochkunstausstellung sowie der Olympiade der Köche statt. Das Thema Schulverpflegung sollte neben Regionalität und Bio wieder eine Rolle spielen. Daher fanden im Vorfeld in Erfurt, Weimar und Jena Showkochaktionen der Messe Erfurt und dem „Spreewaldkoch“ Peter Franke statt.

Für die Aktion in Jena konnten wir Schüler der Montessorischule Jena gewinnen. Die vier Jungs gingen den beiden Köche tatkräftig zur Hand und haben dabei noch allerhand gelernt. Nicht nur beim Kochen haben sie Talent bewiesen auch am Mikrofon. Sie stellten neben der Arbeit ihre Schulverpflegung und die Schule vor oder priesen ihr zubereitetes Essen an, dass von den Besuchern der Goethe Galerie gern verkostet wurde. Die Montessorischule war eine der ersten Schulen, die die Vernetzungsstelle Schulverpflegung auf dem Weg zum besseren Schulessen begleitet hat. Dabei hat die sehr aktive Elternschaft erreicht, dass u.a. ein Free-Flow-System in der Schule verwirklicht wurde. Die Essenteilnehmerzahl stieg nach dem Wechsel schnell an.

6. Lokaler Kindergipfel im Landkreis Gotha

Bereits zum sechsten Mal fand der Kindergipfel im Landkreis Gotha statt. In der Regelschule in Tabarz. Dabei diskutieren Schülervetreter aus dem ganzen Landkreis mit Experten über von ihnen ausgewählte Themen. Umso erfreulicher, dass auch die Schulverpflegung eine wichtige Rolle spielt. Die Vernetzungsstelle war dabei als Experte eingeladen. Gemeinsam mit einem regionalen Speiseversorger wurde am Vormittag viel über Rahmenbedingungen, Möglichkeiten und die aktuelle Situation gesprochen.



Foto: Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Daraus wurden die wichtigsten Forderungen, aber auch Selbstverpflichtungen erstellt, die an die Lokalpolitiker in einer Abschlussveranstaltung übergeben werden. Die Schüler fordern von ihnen in den kommenden zwei Jahren die Atmosphäre in den Speiseräumen zu verbessern, Wasserspender an den Schulen zu installieren und bessere Hygiene und Sauberkeit. Außerdem sollen Obst- und Gemüsetheken testweise zur Verfügung gestellt werden.

Dritter Tag der Schulverpflegung und Preisverleihung im Schulwettbewerb



Foto: Messe Erfurt

Überschattet von der Norovirus-Infektionswelle ausgelöst durch Schulessen fand der dritte Tag der Schulverpflegung am 09.10.12 statt. Vor diesem Hintergrund waren die Diskussionen um die Qualität des Schulessens, die Herkunft der Lebensmittel und die Essenpreise in vollem Gang. So war das in diesem Jahr für die Rahmenveranstaltung auf der „inoga/IKA“ gesetzte Thema „Regionalität und Bio – Basis für nachhaltige Schulverpflegung“ mehr als passend. In einer Podiumsdiskussion wurde mit Vertretern aus Politik und Praxis über Ansätze, Beispiele und Probleme diskutiert. Einig waren sich alle, dass die Grundvoraussetzung eine hohe Professionalität im Verpflegungsbereich sein muss, aber auch das Thüringen viel Potenzial hat, regionale Produkte stärker in die Schulverpflegung zu integrieren.

Jedoch wird das nicht für die aktuellen Preise von etwa zwei Euro pro Mahlzeit zu realisieren sein.

Ein Umdenken auf verschiedenen Ebenen ist erforderlich, um den Weg dafür zu ebnen. Es wurde die Forderung ausgesprochen, dass sich die Politik deutlich mehr einbringen muss. Direkt im Anschluss haben Schülerköche des Projektes „Kochkids“ gemeinsam mit Köchen des Bio-Seehotels Zeulenroda verschiedene kleine Gerichte zubereitet, die auch geeignet für die Schulverpflegung sind. So gab z.B. Salat mit gratiniertem Mozzarella oder kleine Rotbarschappen und selbstgemachte Nudeln. Zum Dessert wurde Bio-Vanilleeis gereicht. Die Schülerköche treffen sich regelmäßig in dem Hotel, um dort zu kochen. Insgesamt beteiligten sich in diesem Jahr 11 regionale und überregionale Essenanbieter. Sie boten in ihren Einrichtungen Gerichte an, die weniger Fleisch und mehr saisonale Lebensmittel enthielten. Auch die Schulen haben sich wieder an dem Tag beteiligt und sich dem Thema Esskultur und gesunder Ernährung gewidmet. In drei Schulen waren die Fachberaterinnen der Verbraucherzentrale Thüringen vor Ort und unterstützten die Einrichtungen bei der Ausgestaltung des Tages mit Sinnesparcours oder dem Projekt „Check your food“.

Preisverleihung im Schulwettbewerb „Aktion Powersnack“



Foto: Messe Erfurt

Am Nachmittag wurden vor einem riesigen Köchepublikum auf der „inoga“/ IKA die Siegerschulen des Wettbewerbes „Aktion Powersnack“ ausgezeichnet. Ministerin Heike Taubert, die die Schirmherrschaft für den Wettbewerb inne hatte, überreichte gemeinsam mit Herrn Josephs, Vorstandsvorsitzender der Stiftung Kinderplanet, Preise an die Gewinner.

Die Schüler hatten die Herausforderung, ihre Pausensnacks gesünder zu machen, super umgesetzt

und tolle Rezeptideen eingereicht. Den 1. Platz belegte in diesem Jahr die Staatliche Berufsbildende Schule aus Gera. Sie begeisterten mit der klassenübergreifenden Umsetzung der Aufgabe und Rezepten wie „Fitnesswrap“ oder „Vital-Bagel“. Da die Entscheidung für die folgenden Platzierungen so schwierig war, entschied sich die Jury für die Vergabe von zwei zweiten Plätzen. Diese belegten das Förderzentrum „Emil Kannegießer“ aus Erfurt, die zum Beispiel einen wilden Gemüsezoos zum Snacken kreierten und die Schülerfirma „Voll gesund – voll lecker“ der Regelschule „Johann Wolfgang von Goethe“ aus Eisenach. Sie überzeugten mit ihren Vollkornwaffeln und Power-Flower-Sandwiches.

„Schulverpflegung - gemeinsam gedacht, weiter gebracht“

Für Schulträger bot die Vernetzungsstelle im November eine Veranstaltung zu kommunalen Verpflegungskonzepten, Vergabeverfahren sowie zur Qualitätssicherung an. Dabei wurden die Konzepte der Stadt Recklinghausen sowie des Saale-Orla-Kreises vorgestellt. Anschließend wurden in einem Überblick die gängigen Vergabeverfahren vorgestellt, die durch die praktischen Erfahrungen der Stadt Erfurt sowie durch Herrn Herrmann (Recklinghausen) bereichert wurden. Dass die Themen auf großes Interesse stießen, zeigte nicht nur die hohe Teilnehmerzahl, sondern auch die Fragen und Beiträge der Schulträger.

Runder Tisch Gesundheit Saalfeld-Rudolstadt

In einer Veranstaltung für Lehrer/Schulleiter mit den Vertretern des Gesundheitsamtes, der Verbraucherzentrale Thüringen und Elternsprechern fand ein Projekt- und Informationstag für Lehrer in der Grundschule in Schwarza statt. Die Schüler haben an diesem Tag an verschiedenen Themen zur Gesundheit gearbeitet und den Teilnehmern die Möglichkeit geboten zu hospitieren. Im Anschluss stellte die Vernetzungsstelle in einem Vortrag Aspekte einer guten Schulverpflegung vor und gab Tipps was bei der Auswahl von Schulessen Anbietern beachtet werden kann. In dem sich

anschließenden intensiven Erfahrungsaustausch konnten gute Ideen für die Verbesserungen der Mittagsversorgung zusammengetragen werden.

Projektschulen auf dem Weg zu einer optimalen Schulverpflegung

Nach der beendeten Sanierung der *Jenaplanschule in Jena* konnten die Schüler in diesem Schuljahr wieder ihr Gebäude beziehen. Im Zuge der Sanierung wurde auch die Möglichkeit geschaffen, dass in der Schule zukünftig wieder selbst gekocht werden kann. Damit würde ein großer Wunsch der Eltern- und Lehrerschaft in Erfüllung gehen. Um dem Ziel näher zu kommen, gründete sich eine sehr engagierte Mensa-AG. In kleinen Treffen wurden bisher Wünsche an die zukünftige Schulverpflegung zusammengestellt, die in einzelnen Punkten im Rahmen einer Befragung durch die Eltern abgesichert werden soll. In einem nächsten Schritt soll ein Koch oder Essenanbieter gefunden werden, der dieses Konzept umsetzen kann. Auch Arbeitsgruppen zur Raumgestaltung und Fördermöglichkeiten einer eigenen Schulküche sind bereits aktiv.

Die *Regelschule in Wormstedt* möchte ihren Schülern ein attraktiveres Ambiente für die Schulverpflegung anbieten. Bei einer Besichtigung und einem Erfahrungsaustausch gemeinsam mit dem pnb e.V. und zwei Lehrerinnen der Schule, die in die Umsetzung des Gesundheitskonzeptes involviert sind, wurden Ideen und Ansätze für einen größeren und gemütlicheren Speiseraum diskutiert. Darüber hinaus wurde ein Zeitplan für die Umsetzung entwickelt. Nun werden noch weitere Partner und Finanzierungsmöglichkeiten, um das Projekt mit Leben auszufüllen, gesucht. Die Schüler werden durch eine regionale Küche versorgt, haben aber regelmäßig das Problem, dass zu wenige Plätze vorhanden sind. Deshalb ist angedacht, den Speiseraum zu vergrößern, in dem ein benachbarter Raum mit genutzt wird. Dafür sind kleinere Umbaumaßnahmen nötig. Auch die Idee, eine Salattheke in den Essensraum zu integrieren wurde angedacht. Denn auch bei der Esskultur soll langfristig noch einiges besser werden. Leider verfügt die Schule nicht über Ausgabeküchen, so dass die Schüler derzeit ihr Essen in Assietten erhalten.

Weiter voran geht es auch im *Ulf-Merbold-Gymnasium in Greiz*. Im letzten Treffen wurde gemeinsam mit dem Speisenservicer beraten. In kleinen Schritten soll nun zuerst die Pausenversorgung des Schulbistros verbessert werden. Das heißt, zukünftig soll es weniger süße Riegel und dafür mehr belegte Roggen- oder Vollkornbrötchen geben. Im Rahmen eines Projekttagess sollen mit Schülern gemeinsam Fruchtsmoothies hergestellt werden. Dies wird als Test dienen, um zu schauen, ob die Getränke bei den Schülern auch ankommen. Als nächstes soll auch eine Infobox und -tafel im Speiseraum angebracht werden, wo Fragen, Wünsche und Probleme zum Schulleben geäußert und beantwortet werden können.

Informatives zur Schulverpflegung

Von den Vernetzungsstellen Schulverpflegung wurden neue Informationsmaterialien für Schulen und Schulträger zur Information bereitgestellt. So finden Sie unter ⇒ www.grundlagen-schulverpflegung.de ein Online-Tool mit Ideen zur Verbesserung der Akzeptanz der Schulverpflegung.

Auch die Broschüre ⇒ [schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung](#) hält wertvolle Tipps für alle Interessierten bereit.

Auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen finden Sie aktuelle wichtige Informationen rund um das Thema ⇒ [Ausschreibung und Vergabe](#).

Aktuelle Termine im Überblick

- 26.01.2013 5. Fachtag des Thüringer Landesverbandes der Schulfördervereine
- 15.03.2013 Weltverbrauchertag - Aktionsstand im TEC Erfurt
- 21.04.2013 - Messe „KinderKult“ in Erfurt
- 24.03.2013

Impressum

Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
Eugen-Richter-Straße 45, 99085 Erfurt

Alexandra Lienig (Projektleiterin)
Tel.: 0361-555 14 23
Fax: 0361-555 14 40
Mail: a.lienig@vzth.de

Edelgard Bärwolf (Projektmitarbeiterin)
Tel.: 0361-555 14 24
Fax: 0361-555 14 40
Mail: vernetzungsstelle@vzth.de

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wird mit Mitteln des Thüringer Ministeriums für Soziales, Familie und Gesundheit sowie dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.

Verantwortlich für den Inhalt ist Alexandra Lienig. Anregungen und Wünsche senden Sie bitte per Mail an a.lienig@vzth.de. Wenn Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, senden Sie bitte eine Mail an vernetzungsstelle@vzth.de mit dem Betreff: Abmeldung Newsletter Vernetzungsstelle.