

## 2016 - Newsletter der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Lieber Leser, liebe Leserin,

der Newsletter bietet Ihnen aktuelle Termine und Informationen.  
Wir freuen uns über Ihr Interesse und nehmen gerne Anregungen für weitere Inhalte entgegen.

Ihr Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung.

---

### Tage der Schulverpflegung – Dampf machen für gutes Schulessen!



**Dampf gemacht für gutes Schulessen wird in Rheinland-Pfalz am 27. September** an der Fritz-Walter-Schule Kaiserslautern mit Staatssekretär Thomas Griese ab 11.15 Uhr. Ebenso gibt es Workshops und Schüleraktionen in Hahnstätten, Gillenfeld, Ludwigshafen, Rhaunen und Trier.

Schulen, die am Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung teilnehmen, können sich bis Ende September eine Aktion zum „Dampf machen“ überlegen und mit der Ernährungsberaterin des DLR absprechen (es gibt in diesem Jahr keinen landesweiten Wettbewerb).

Alle Schulen aus Rheinland-Pfalz können sich auf **Bundesebene** am Tag der Schulverpflegung beteiligen. Unter **#checkdasmahl** gibt es einen Schülerwettbewerb. Die Website **www.checkdasmahl.de** wird am 27.9.2016 freigeschaltet. Es wird mit mehreren YouTube-Stars zusammengearbeitet, die den Wettbewerb in der Zielgruppe bekannt machen. Gleichzeitig sind diese YouTube-Stars der Hauptgewinn: Sie besuchen die Gewinnerschule persönlich und nehmen dort an einem Event rund ums Thema Essen teil. Im Rahmen der Aktion können die Schüler Wünsche und Anregungen nennen. Diese werden am Ende des Wettbewerbs gesammelt an die Schulleitungen der teilnehmenden Schulen weitergegeben.

### Richtig Essen in Kita und Schule – die Ausschreibung und Leistungsbeschreibung als Grundstein – Seminar am 22.11 in Mainz – Jetzt Anmelden!

Für Kita und Schulträger ist bei der Ausschreibung und Vergabe öffentlicher Aufträge die Anwendung des Vergaberechts vorgeschrieben. Hier ergeben sich für Verantwortliche oftmals viele Fragen zur richtigen Anwendung der vergaberechtlichen Vorschriften - gerade auch dann, wenn es darum geht, qualitative Aspekte der Kita- und Schulverpflegung (z.B. die Umsetzung des DGE Qualitätsstandards) unterzubringen. Die in der Leistungsbeschreibung definierten Teilleistungen, wie Speiseplanung, Organisation und relevanten Rahmenbedingungen sind Basis zukünftiger Qualitätssicherung und reibungsloser Abläufe.

Am **22. November 2016, 10.00 – 15.00 Uhr, Mainz** wird der Jurist Herr Dr. Henning Holz vielfältige Aspekte einer rechtssicheren Vergabe von Verpflegungsleistungen vorstellen und mit praktischen Beispielen untermauern. In Ergänzung wird dazu die Ausschreibungspraxis

eines Kita- und Schulträgers sowie die Ausschreibungshilfe (Leistungsverzeichnis online) der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz vorgestellt. [Anmeldung hier.](#)

## DGE-Zertifizierung in Kita und Schule – Hinweise zur Caterer-Erklärung

Bei den DGE-Zertifizierungsverfahren für Kitas und Schulen gibt es eine Änderung: War es bis jetzt so, dass bei der Zertifizierung einer nicht selbstkochenden Einrichtung (z. B. Kita oder Schule mit Warmverpflegung) eine Erklärung des Caterers zur Umsetzung der entsprechenden Kriterien ausreichen konnte, ist dies nun **nicht** mehr der Fall.

Beispiel:

Wird nur eine Menülinie angeboten (wie in Kitas oder Grundschulen häufig üblich), muss diese Menülinie dem zertifizierten Angebot des Caterers vollständig entsprechen.

Werden mehrere Menülinien angeboten (wie in Schulen teilweise üblich), muss eine Menülinie dem zertifizierten Angebot des Caterers vollständig entsprechen und täglich durch die Schülerinnen und Schüler wählbar sein.

**Konkret bedeutet dies: Wenn eine Kita oder Schule die Speisen nicht selbst produziert, kann sie nur zertifiziert werden, wenn sie eine vollständige Menülinie von einem DGE-zertifizierten Caterer einsetzt.**

## Ideenkatalog für Kitas und Schulen

Schulen und Kitas, die sich im Bereich der Ernährung auf den Weg zu Veränderungen machen, suchen gerne nach Informationen, Anregungen und praktischen Beispielen.

Zahlreiche Einrichtungen haben bereits bemerkenswerte Lösungen in verschiedenen Handlungsfeldern gefunden. Sie orientieren sich bei der Speiseplanung am „DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung“, haben interessante Ernährungsbildungsmaßnahmen umgesetzt oder Erfolge in der Akzeptanz des Mittagessens erzielt.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz hat mit einem „Ideenkatalog“ einen einfachen Zugang zu guten Praxisbeispielen geschaffen. Die beschriebenen Schulen haben am Projekt „[Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung in Schulen in Rheinland-Pfalz](#)“ bzw. die Kitas am [Kita-Coaching-Projekt „Kita ist besser“](#) teilgenommen.

Die Beispiele zeigen in anschaulicher Weise Wege zur Qualität auf. Sie helfen, die eigene Situation zu analysieren, beschreiben die Vorgehensweise und stellen Erfolge vor. Auch weisen sie auf Hürden im Prozess hin, um Stolpersteine zukünftig zu vermeiden.

[Ideenkatalog Kita](#) und [Ideenkatalog Schule](#) sollen dazu beitragen, dass eine noch größere Anzahl von Einrichtungen in Rheinland-Pfalz den Ernährungsbereich optimieren wird.

## Fachtagung Kitaverpflegung

„Erfolgsrezepte für eine gute Kitaverpflegung“ war das Motto der Fachtagung Kitaverpflegung am 12. Juli 2016 am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum in Bad Kreuznach. Der rasche Kita-Ausbau in den letzten Jahren stellt die Verantwortlichen vor große Herausforderungen. Da ist das Interesse nach bewährten Erfolgsrezepten groß. Rund 130 Teilnehmer verfolgten Fachvorträge, Praxisbeispiele aus Coaching-Kitas und eine Gesprächsrunde mit Experten. Ausstellungen von Beratungsanbietern ergänzten das Programm. Der Kochbus der Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ präsentierte sich mit Koch-Aktionen. Hier finden Sie die ausführliche [Veranstaltungsdokumentation](#).