



**Angebote der Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) im Rahmen des Projekts „Unser cleveres Esszimmer“**

| Thema                                                                                                                                                                                    | Umfang |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ in der Praxis</b><br>Für Küchenfachkräfte aus Schulen und Cateringbetrieben, die an der Speisenplanung beteiligt sind. | 1 Tag  |
| <b>Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard im Schnittstellenmanagement mit allen Beteiligten der Schulgemeinde</b> (Schüler, Eltern, Lehrer, Schulleitung, Caterer)                          | 1 Tag  |
| <b>Küchen- und Lebensmittelhygiene</b>                                                                                                                                                   | ½ Tag  |
| <b>Lebensmittelunverträglichkeiten und Umgang mit Allergenen und Allergenkennzeichnung</b>                                                                                               | 1 Tag  |
| <b>Schulungen zu aktuellen Ernährungsthemen in Theorie und Praxis</b> (z. B. Vegetarisch – Vegan – Clever kochen, Nachhaltig und gesund essen in der Schule, Ernährungsbildung)          | 1 Tag  |

**Preisfragen sowie weitere Informationen an die Sektion Hessen – DGE e. V.:**

Dr. Anna Kaiser

Taunusstr. 151 | 61381 Friedrichsdorf

Tel.: 06172 959810

E-Mail: [sektion@dge-hessen.de](mailto:sektion@dge-hessen.de)

## Erläuterung zu den Angeboten

### **Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ in der Praxis**

Theorieteil: Es werden Kenntnisse zu den Nährstoffen und der optimalen Lebensmittelauswahl in der Schulverpflegung vermittelt. Zur praktischen Umsetzung des Gelernten erstellen die Teilnehmenden einen Vier-Wochenspeiseplan, der die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erfüllt. Darüber hinaus steht die Akzeptanzförderung in der Schulverpflegung im Mittelpunkt des Seminars. Für Diskussion und Erfahrungsaustausch steht ausreichend Zeit zur Verfügung.

Praxisteil: Gemeinsame Zubereitung und Verkostung von vegetarischen Gerichten für die Schulverpflegung.

### **Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard im Schnittstellenmanagement mit allen Beteiligten der Schulgemeinde**

Auch hier stehen im theoretischen Teil des Seminars die Informationen über die optimale Lebensmittelauswahl in der Schulverpflegung im Vordergrund. Für die Umsetzung ist zwar der Küchenleiter der Mensa zuständig, die Schulgemeinde muss aber hinter dem Konzept stehen und die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ kennen und ggf. „kontrollieren“ können. Auch soll die Akzeptanzförderung der Schulverpflegung der eigenen Schule mit Beispielen und möglichen weiteren Elementen diskutiert werden.

### **Küchen- und Lebensmittelhygiene**

Die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften zur Lebensmittelhygiene bildet die Basis für die gesamte Schulverpflegung. Die Wissensvermittlung zur Beherrschung von Hygienierisiken ist ein zentraler Anspruch der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Hygieneseminars werden in Form von Gruppenarbeiten mikrobiologische Grundlagen vermittelt. In Anlehnung an den Prozess, den ein Lebensmittel von der Erzeugung bis zur verzehrfertigen Speisekomponente nimmt, werden hierzu die bei den einzelnen Verarbeitungsstufen auftretenden Risiken und deren Beherrschung praxisnah vermittelt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.

### **Lebensmittelunverträglichkeiten und Umgang mit Allergenen und Allergenkennzeichnung**

Grundlage ist im theoretischen Teil das Basiswissen/Information über Lebensmittel-Allergien in Abgrenzung zur Laktoseintoleranz und Zöliakie. Das Allergenmanagement in der Küche soll dabei gemeinsam auf den Prüfstand kommen und im praktischen Teil werden Gerichte unter Berücksichtigung von einigen Lebensmittelunverträglichkeiten zubereitet.

### **Schulungen zu aktuelle Ernährungsthemen (Beispiel: Vegetarisch – Vegan – Clever kochen, Nachhaltig und gesund essen in der Schule, Ernährungsbildung)**

Im Theorieteil gibt es einen Einstieg in das jeweilige Thema. Im Teil Küchenpraxis werden die theoretischen Kenntnisse in Form von vegetarischen Gerichten zubereitet.