



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEFEL

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz



FZE Fachzentrum
Ernährung
Rheinland-Pfalz

Doris Fey

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
18.06.2024
1



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEFEL

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (FZE)

- am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Westerwald-Ostefel in Montabaur
- weitere Dienstsitze
 - DLR Eifel (Bitburg)
 - DLR Mosel (Bernkastel-Kues)
 - DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück (Bad Kreuznach)
 - DLR Westpfalz (Münchweiler)
 - DLR Rheinpfalz (Neustadt)
- mit den Schwerpunkten
 - Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz mit Beratungsangeboten an jedem DLR
 - **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung**
 - **Vernetzungsstelle Seniorenernährung**



© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
18.06.2024
2

Schulen

> Beteiligung Elternbeiräte/Eltern



Ganztagsschulangebot und Betreuungsanspruch -
Verpflegungsangebot umsetzen!

Die Beratung der Vernetzungsstelle Kita- und
Schulverpflegung kann auch **bei der Einführung bzw.
Erweiterung** Ihres Verpflegungsangebotes im Rahmen der
gesetzlichen Betreuungsansprüche im
Ganztagsschulbereich genutzt werden.

**> insbesondere an der Schnittstelle
zwischen Schulen (alle Verantwortlichen)
und Schulträgern**

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
18.06.2024
3

Alle Akteure der Schulverpflegung müssen zusammen arbeiten ...



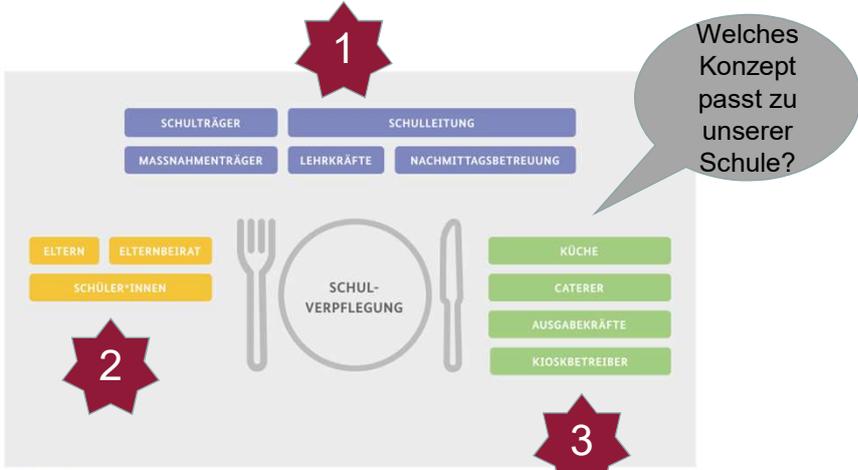


Abbildung 6: Ausgewählte Akteur*innen in der Schulverpflegung

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
18.06.2024
4

Wir beraten landesweit mit
Ansprechpartnerinnen vor Ort zur



Umsetzung der Empfehlungen der
Qualitätsstandards für die Verpflegung in
Kitas und Schulen der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e.V. (DGE)

Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung
Saisonale / Bio-Lebensmittel

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz 18.06.2024 5

Wir beraten landesweit mit
Ansprechpartnerinnen vor Ort zur



Qualitätssicherung eines Verpflegungsangebotes

Beraten und Begleiten die Erstellung eines
Verpflegungskonzeptes auf Träger- oder
Einrichtungsebene

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz 18.06.2024 6



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEL

Wo und wie wird gegessen?

Räume, Ausstattung und Organisation

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz 18.06.2024 7

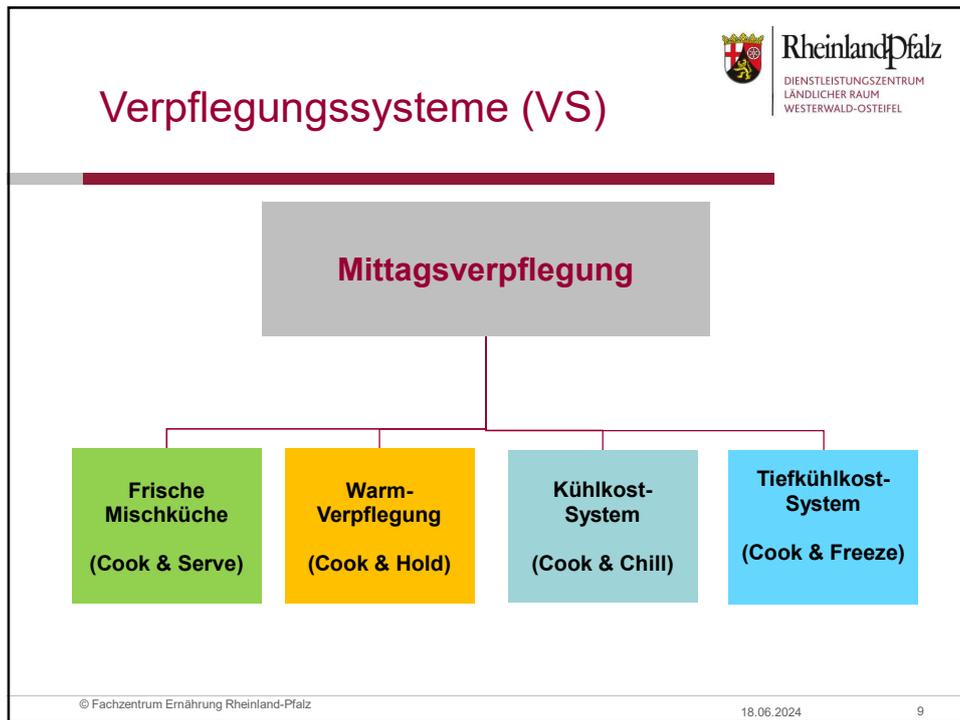


Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEL

Räume und Ausstattung

- Mensa: Raumgröße, Lärm, Licht
Temperatur, Belüftung
- Bewirtschaftungskonzept einschließlich
Personal (-qualifikation)
- Verpflegungssystem
- Ausgabesystem
- Bestell- und Abrechnungssystem
- Speisereste/Entsorgung

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz 18.06.2024 8





Räume und Organisation

Tablettsystem, Schüsselsystem



Bilder: © Bärbel Euler, Kita Lahnstein



Was kommt auf den Tisch?

Verpflegungsangebot

DGE-Qualitätsstandard

- Allgemein anerkannter, wissenschaftlich fundierter Leitfaden bundesweit
- Empfehlungen in Kita-Zukunftsgesetz, *GTS-Rechtsanspruch ab 2026*, Koalitionsvertrag in Bund und Land



Bildquelle: DGE 6. Auflage 2020

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Qualität der Verpflegung

Gestaltung der Verpflegung

Organisation der Verpflegung

Nachhaltigkeitskriterien

Folie 13

Speiseplangestaltung Verpflegungsangebot - der Ernährungskreis



	7 Lebensmittelgruppen
1	Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
2	Gemüse und Salat
3	Obst
4	Milch und Milchprodukte
5	Fleisch, Wurst, Fisch und Eier
6	Öle und Fette
7	Getränke

Copyright: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Folie 14

Empfehlungen für 20 Verpflegungstage:

Lebensmittelgruppe	davon...
 <u>täglich</u> Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln,	mind. 4x Vollkornprodukte
	max. 4x Kartoffelerzeugnisse
 <u>täglich</u> Gemüse und Salat,	mind. 8x Rohkost
	mind. 4x Hülsenfrüchte
 <u>mind. 8x</u> Obst,	mind. 4x Stückobst
 Mind. 8x Milch und Milchprodukte	-
 <u>max. 4x</u> Fleisch/ Wurstwaren,	mind. 2x mageres Muskelfleisch
 <u>4x</u> Fisch,	davon mind. 2x fettreicher Fisch

© pixabay.com

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Folie 15

Empfehlungen für 20 Verpflegungstage

Das heißt:

- 12mal ovo-lacto-vegetarisch
- 4mal mit Fleisch/Wurstwaren
- 4mal mit Fisch

Und eine vegetarische Alternative



© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Folie 16



Wie können wir Kinder und Jugendliche Motivieren?

Pädagogische Aspekte



Pädagogische Aspekte

- Ernährungsbildung beim Essen
- Vorbildfunktion der pädagogischen Fachkräfte
- Einbettung in die pädagogischen Konzepte
- Vernetzung Schnittstelle Verpflegung und Ernährungsbildung



Wie soll die Qualität sichergestellt werden?

Qualitätssicherung

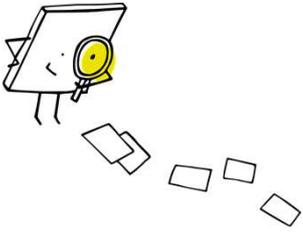
© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz 18.06.2024 19



Qualitätssicherung

- Warmhaltezeiten
- Personalqualifikation
- HACCP-Konzept
- Feedback
- Runde Tische

- **Speiseplan-Check**



© pixabay

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz 18.06.2024 20

Qualitätssicherung Speiseplan-Check



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEL

KW	MO	DI	MI	DO	FR
31	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße (1-8, 9, 21) Salzkartoffeln verschiedene Blattsalate mit Joghurdressing (1, 2, 3, 10) Frisches Obst	Gemüsesuppe mit Würstchen (1-8) Brötchen (21) Eis (1, 2, 9)	Klassischer Hamburger (1-8) Pommes Frites Obstsalat (1)	Erbensuppe (12) mit Vollkornwaffeln (1, 9, 10, 21) Blumenerde (Vanillecreme mit Oreokeksen) (1, 2, 9, 21)	Paniertes Kabeljaufilet (9, 11, 21) mit Senfsoße (10, 14, 21) Eisberg-Tomaten-Salat (1, 2, 3) Vanillequark (1, 10)
32	Gedünsteter Chinakohl Salzkartoffeln Quarkspeise (1, 10)	Große Bratwurst mit Soße (14, 21) Broccoli mit Mandeln (19) Dinkelnudeln (9, 24) Obstsalat (1)	Vegetarische Vollkornnudelpfanne (9, 21) Gemischte Salatplatte (1, 2, 3, 10) Vanilletarte mit Blaubeeren (1, 2, 9, 10, 21)	Holländischer Eintopf (Gemüseintopf mit Kartoffeln), Frikadellen (9, 14, 21) Apfelmus (1) Tiramisu (1, 2, 10, 21)	Gemüseschnitzel (1-6, 21) Salatbuffet (1, 2, 3, 9, 10) Couscousauflauf (10) Milchshake (1, 10)
33	Vegetarische Lasagne (9, 21) Salatbuffet (1, 2, 3, 9, 10) Schokocreme mit Vanillesoße (1, 2, 10)	Gedünstetes Zanderfilet in Kräutersoße (11, 21) Salatbuffet (1, 2, 3, 9, 10) Naturreis Schokomuffins (1, 2, 9, 10, 21)	Rinderbraten Rotkohl (1, 2, 3) Knödel (2-8) Obstplatte	Hähnchenschnitzel Salatbuffet (1, 2, 3, 9) Ofenkartoffeln mit Quarkdipp (10) Frisches Obst	Pichelsteiner Eintopf (Gemüseintopf) mit Rindfleisch Brötchen (21) Biskuitrolle mit Joghurt-Fruchtfüllung (1, 2, 9, 21)
34	Lauch-Käse-Kartoffelsuppe (10) Baguette (rustikal) (21) Vanillepudding (1, 10, 21)	Vegetarische Tortellini in Sahnesoße (10, 21) Italienischer Salat (1, 2, 3) Joghurt mit Nüssen (10, 17, 18, 19)	Paniertes Seelachsfilet (11, 21) Nudelsalat mit Avocadodressing (1, 2, 3) Milchreis mit Zimt + Zucker (1, 10)	Grünkernfrikadelle (9, 12, 21, 25) Salatplatte (1, 2, 3, 9, 10) Kartoffelpüree (10) Quark mit Obst (1, 10)	Wraps mit Hähnchenbrustfilet, Salat, Schmand, Gemüse (10, 21) Frisches Obst

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

18.06.2024

21

KW	MO
31	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße (1-8, 9, 21) Salzkartoffeln verschiedene Blattsalate mit Joghurdressing (1, 2, 3, 10) Frisches Obst

Menükomponente:	SOLL	Woche 1				
		Mo	Di	Mi	Do	Fr
Getränke (Trink- oder Mineralwasser)	20x	X				
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x	X				
davon Vollkornprodukte	mind. 4x					
davon Kartoffelerzeugnisse	max. 4x					
Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat	20x	X				
davon Rohkost oder Salat	mind. 8x	X				
davon Hülsenfrüchte	mind. 4x					
Obst	mind. 8x	X				
davon Stückobst	mind. 4x	X				
Milch und Milchprodukte	mind. 8x					
Fleisch/Wurst insgesamt	max. 4x	X				
davon mageres Muskelfleisch	mind. 2x	X				
Fisch	mind. 4x					
davon fettreicher Fisch	mind. 2x					
frittierte und/oder panierte Produkte	max. 4x	X				

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

18.06.2024

22

Menükomponente:	SOLL	IST																				IST	SOLL					
		Woche 1				Woche 2				Woche 3				Woche 4				[Woche 5]						Gesamt	Erreicht?			
		Mo	Di	Mi	Do	Mo	Di	Mi	Do				Fr	Sa	So	Ja												
Getränke (Trink- oder Mineralwasser)	20x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	20	x	
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	19		x
davon Vollkornprodukte	mind. 4x			X			X															X				3		x
davon Kartoffelerzeugnisse	max. 4x			X							X											X				3	x	
Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat	20x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	18		x
davon Rohkost oder Salat	mind. 8x	X			X			X		X		X		X		X		X		X		X		X		10		x
davon Hülsenfrüchte	mind. 4x			X																						1		x
Obst	mind. 8x	X	X			X					X	X										X				6		x
davon Stückobst	mind. 4x	X									X															2		x
Milch und Milchprodukte	mind. 8x			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	13		x
Fleisch/Wurst insgesamt	max. 4x	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	11		x
davon mageres Muskelfleisch	mind. 2x	X									X											X				3		x
Fisch	mind. 4x				X						X							X								3		x
davon fettreicher Fisch	mind. 2x																									0		x
frittierte und/oder panierte Produkte	max. 4x	X	X	X				X			X			X			X									6		x
Bei mehreren Menülinien dürfen die Lebensmittel mit max.-Forderungen nur am gleichen Wochentag angeboten werden (z. B. Mo und Mi wird in einer Menülinie Fleisch angeboten, so darf in weiteren Menülinien auch nur an diesen Tagen Fleisch im Angebot sein)																												
Kennzeichnung bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen ist eingehalten.																										x		
Summe Kriterien "Ja"																										6		

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

18.06.2024

23

begleitende Unterstützung – Ernährungsbildung



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEL

Kochbus der Landeszentrale für Umweltbildung



Rheinland-Pfalz ISST BESSER



(©LZU)

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

18.06.2024

24

Ernährungsbildung – Grundschulen

Das ABC der Lebensmittel:

Ein Konzept der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz

- Vermittlung von Wissen rund um eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung in Theorie und Praxis
- Ein Begleitunterrichtskonzept zum EU-Schulprogramm
 1. Der Ernährungskreis / Trinken ist wichtig
 2. Artenvielfalt / Gemüse u. Obst / Essen und Klima
 3. Rund ums Getreide / Frühstück und Zwischenmahlzeit
 4. Jetzt geht's um die Wurst / Der Milch ins Glas geschaut



Weitere Informationen [hier](#)

Kommunikation und Partizipation

3-Sterne Schule

- mehrstufiger Prozess
- Aktuelle Verpflegung
Verpflegungsangebot
Essatmosphäre/Ernährungsbildung
Verpflegungskonzept
Nachhaltigkeit



☆☆☆
QUALIFIZIERUNG

für die Schulverpflegung



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEEL

Termine

Häppchenweise zu einer besseren Schulverpflegung

Das Prinzip "Wissenshäppchen"!
Ein Wissenshäppchen vermittelt in 90 - 120 Minuten prägnant und kurz zusammengefasst die wichtigsten Inhalte zu einem spezifischen Thema - kein großer Zeitaufwand, dafür kurze und prägnante Inputs sowie Zeit für Fragen und zum Austausch. Jedes Wissenshäppchen richtet sich an eine bestimmte Zielgruppe - zielgruppenspezifisches Wissen in kurzer Zeit!

Überblick	
Wenn das Pausenbrot zur Herausforderung wird... Datum: 10.09.2024, 19:00 - 20:30 Uhr Ort: online Anmeldung unter: www.fze.rlp.de/Termine	Eltern
Zwischen Schokoaufstrich und Obstsalat - Wie gestalte ich ein Klimagesundes Klassenfrühstück? Datum: 17.09.2024, 14:00 - 15:30 Uhr Ort: online Anmeldung unter: www.fze.rlp.de/Termine	Lehrerinnen und Lehrer der Grund- und Förderschulen
Allergenmanagement in der Schulverpflegung - Vom Einkauf bis zur Ausgabe Datum: 08.10.2024, 15:00 - 16:30 Uhr Ort: online Anmeldung unter: www.fze.rlp.de/Termine	Caterer, Verpflegungsverantwortliche
Lebensmittel wertschätzen - Konkrete Ideen zur Ernährungsbildung Datum: 18.11.2024, 16:00 - 17:30 Uhr Ort: online Anmeldung unter: www.fze.rlp.de/Termine	Lehrerinnen und Lehrer
Nachhaltiger Schulkiosk - Vorstellung des Handlungsleitfadens und Praxisbeispiele aus dem IN FORM Projekt Datum: N.N. Ort: online Anmeldung unter: www.fze.rlp.de/Termine	Lehrerinnen und Lehrer, Kiosk-Verantwortliche
Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? Und wie kann ich mit meinem Essen jeden Tag ein bisschen die Welt retten? Anmeldung unter: erzuehrungsberatung@fze.rlp.de oder Tel.: 02602 9228-1710. Termine können individuell mit dem FZE vereinbart werden	Schülerinnen und Schüler

Für Fragen und weitere Infos: Franziska Geiger, Tel.: 02602 9228-1158, E-Mail: franziska.geiger@dlr.rlp.de

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
18.06.2024
27



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEEL

Termine

Fachzentrum Ernährung (FZE) Rheinland-Pfalz:
Seminarreihe Schulverpflegung professionell gestalten

Terminübersicht 2024

Termin	Seminar	Referentinnen
29.04.2024 Teil 1 06.05.2024 Teil 2	Modul 1 „Schulverpflegung - wissen, was Schüler brauchen“ Zeitraum: 15.00 Uhr - 18.30 Uhr Anmeldung: bis 25.04.2023 unter... https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08250 https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08251	Irmgard Lüticken
06.11.2024* Teil 1 08.11.2024 Teil 2	Modul 2 „Gut planen - lecker essen“ Anmeldung: bis 29.05.2023 unter... https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08253 https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08252	Irmgard Lüticken Kerstin Awan
24.06.2024 Teil 1 26.06.2024 Teil 2	Modul 3 „Verpflegungssysteme gut gestalten“ Anmeldung: bis 19.06.2023 unter... https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08254 https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08255	Hanne Jacobi Christel Auler
02.09.2024 Teil 1 09.09.2024 Teil 2	Modul 4 „Ohne Hygiene geht es nicht“ Anmeldung: bis 28.08.2023 unter... https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08256 https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08257	Kerstin Awan
12.11.2024	Modul 5 „Schlauher essen mit Powersnacks“ Anmeldung: bis 07.11.2024 unter... https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum/DLR08258	Bärbel Euler Franziska Geiger

© Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
18.06.2024
28

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz



Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEL

Interesse! Fragen?

Doris Fey 02602-9228-1157 doris.fey@dlr.rlp.de
02602 9228-1710

www.fze.rlp.de



- schulverpflegung@dlr.rlp.de
- kitaverpflegung@dlr.rlp.de