

# Workshop für Schul-Caterer im Land Brandenburg

Di, 25. Februar 2014,  
14:00-18:00 Uhr, in Teltow

Dokumentation  
der Veranstaltung

- inkl. Satellitenfortbildungen



Dieses Projekt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), des Ministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MUGV) und des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBJS) gefördert.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Ministerium für Umwelt,  
Gesundheit und



Ministerium für Bildung,  
Jugend und Sport



## Teilnehmende an den Veranstaltungen

Catererworkshop am 25.02.2014: 35 Personen

Fortbildung für Angelernte Küchenkräfte am 11./12.02.14: 14 Personen

Fortbildung für Küchenleiter am 24./25.02.2014: 12 Personen

## Zusammenfassung Programm und Diskussion

**Grußworte** der Staatssekretärin im Brandenburgischen Verbraucherschutzministerium, Frau Almuth Hartwig-Tiedt

### 1. Neues aus der Vernetzungsstelle - 2014

- Tag der Schulverpflegung '14 in Brandenburg: in der 46. KW
- „Woche der Schulverpflegung“ mit individuellen Aktionen an den Schulen sowie
- Zentrale Fachveranstaltung am 12.11.2014, Ort & Zeit & Programm wird von der Vernetzungsstelle rechtzeitig bekannt gegeben

### 2. Rückblick auf Inhouse-Fortbildungsangebote für Brandenburger Schulcaterer im Februar 2014 (Satellitenfortbildungen)

Veranstalter Vernetzungsstelle, in Zusammenarbeit mit der DGE

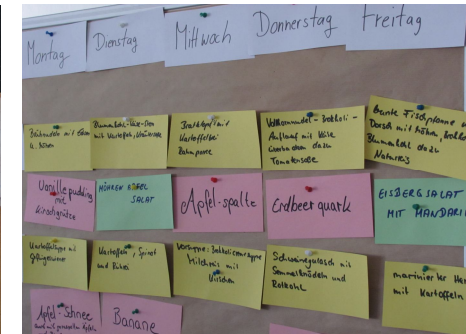
### Fortbildung für angelernte Küchenkräfte 11./12.02.14 (2 Nachmittage)

Inhalte: Basiswissen für die Essensausgabe: Lebensmittelgruppen, Hygiene, Portionierung, Kommunikation mit den Tischgästen



## Fortbildung für Küchenleitungen/Küchenfachkräfte am 24. u. 25.02.2014

Inhalte: Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards, optimale Lebensmittelauswahl, Speiseplanerstellung, Akzeptanzförderung, Praxisteil mit Zubereitung, Anrichten und Verkostung



Planungen für 2014ff: Die Vernetzungsstelle wird auf der Basis der dieser Erfahrungen weitere Fortbildungsangebote für Mitarbeitende in der Schulverpflegung entwickeln. **Bei Interesse treten Sie bitte frühzeitig an**

**uns heran, damit wir entsprechende Angebote passgenau entwickeln können.**

### 3. Fachvortrag „Neuerungen in der Lebensmittelkennzeichnung 2014“

RA Peter Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

In einem anschaulichen Vortrag stellte Herr Loosen die aktuelle „Lebensmittelinformationsverordnung“ (LMIV, EU) und die notwendigen Schritte für die kommenden Monate - bis Dezember 2014 - vor. Bisher bereits vorhandene Arbeitshilfen für Unternehmen stellen die DEHOGA-Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker“ sowie „Fragen und Antworten zur Verwendung der VO (EU) Nr. 1169/2011“ dar (s. Handouts). Die Nationalen Handlungsempfehlungen werden voraussichtlich im Mai 2014 verabschiedet und veröffentlicht (dann auch Link auf Homepage Vernetzungsstelle). Die vorgestellten Folien von Herrn Loosen können durch die Teilnehmenden bei der Vernetzungsstelle via Email abgerufen werden.



### Arbeitsforum 1

„Welche Forderungen für eine Qualitätsentwicklung gibt es von Seiten der Brandenburger Caterer?“

Die Projektleiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung moderierte die Diskussion in diesem Arbeitskreis - nach einem kurzen Exkurs zu den aktuellen Veränderungen im Land Berlin (s. Handouts). Die Forderungen der Caterer für das Land Brandenburg wurden zusammengetragen, kurz diskutiert und anschließend im Plenum vorgestellt.

Folgende Mindeststandards für die Schulverpflegung sollten aus Sicht der anwesenden Caterer im Land Brandenburg verbindlich verankert werden:

- Qualität der Speisen und Getränke
- Kontrolle der Speisenqualitäten (evtl. auch über Zertifizierung, s.u.)
- Mindestlohn für alle Beschäftigten
- Bedarfsgerechte Ausstattung der Ausgabeküchen (s. auch Fazit Hygieneforum Catererworkshop-2013)
- Mitsprache der Schulen (Ziele: Transparenz der Entscheidung, qualitäts- und nicht preisorientierter Zuschlag)
- Verankerung von Schulverpflegung in den Schulkonzepten (z.B. Mensa-AGs, Pausenregelung, Ernährungsbildung im Unterricht)

Eine Profilschärfung des Catererverbandes für das Land Brandenburg wurde - aufgrund der vielfältigen Caterer-/Träger-/und Schullandschaft - als zunächst nicht notwendig benannt. Einheitliche Lösungen seien nicht unbedingt zielführend im Land Brandenburg, so die Meinung der Anwesenden. Eine Zertifizierung und damit Qualitätskontrolle für alle Schulverpfleger wurde begrüßt; allerdings nicht alleinig durch einen Anbieter (kein Monopol DGE o.ä.).

Die zusammengefassten Ergebnisse dieses Forums werden durch die Vernetzungsstelle im Nachgang an den Verband der Berliner und Brandenburg Schulcaterer e.V. sowie an die Staatssekretärin im MUGV übermittelt.

## Arbeitsforum 2

„Kleine Schulcaterer in Brandenburg. Plattform für Austausch zur Qualitätsentwicklung und Vernetzung“

Mit leider nur 4 teilnehmenden Unternehmen war das Arbeitforum „klein“ besetzt. Angesprochen wurden v.a. Schwierigkeiten, die sich aus begrenzten personellen oder zeitlichen Ressourcen für die Unternehmen ergeben. Die Kommunikation mit Kunden (Eltern, Kitas/Schulen) und das Eingehen auf Kundenwünsche kann hier beispielhaft genannt werden. Die Teilnehmenden betonten, dass die DGE-Zertifizierung als Qualitätsmerkmal unterstützend wirken kann; das Prozedere der Zertifizierung wird aber als sehr aufwendig angesehen. Gezielte Schulungsangebote für kleine Unternehmen sind notwendig und erwünscht.

## Linksammlung

### Neuerungen in der Lebensmittelkennzeichnung:

<http://www.bll.de/themen/kennzeichnung/uebersicht-lmiv.html>

\* Sobald nationale Regelungen bekannt sind (Mai 2014 ?), werden diese über die Vernetzungsstelle kommuniziert

### Nährstoffoptimierte Speisepläne der DGE - diverse 4-Wochenspeisepläne:

<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank/wochenspeisenplaene.html>

### Informationen zur DGE-Zertifizierung - Basis oder Premium:

<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/zertifizierung.html>

### Fortbildungsangebote der DGE für angelernte Küchenkräfte und Küchenleiter (als Akademie- od. Inhouseschulung möglich):

<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/seminare-veranstaltungen.html>

*Die Vernetzungsstelle bedankt sich bei allen Beteiligten für die Organisation, unterstützende Mithilfe, rege Diskussion und das hilfreiche Feedback.*

*Besonderer Dank gilt dem Ausbildungsverbund Teltow e.V. für die Bereitstellung der Räume/Küche, Herrn Gerhardt für den Exkurs in die Praxis des DGE-Qualitätsstandards, Herrn Loosen für den Fachvortrag und dem Team der Vernetzungsstelle für die helfenden Hände und Köpfe.*