

Zertifizierung

DGE zeichnet Attendorner Schule aus

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat die Gemeinschaftshauptschule Schwalbenohl zertifiziert. Vor Ort wird auf Frischkost und TK-Produkte gesetzt.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat nach erfolgreich bestandener Zertifizierung die Gemeinschaftshauptschule (GHS) Schwalbenohl in Attendorf für ihr Angebot einer vollwertigen Verpflegung ausgezeichnet. Im Rahmen des Aktionstages „Gesundes Schulessen“ Ende September ist das Schule + Essen = Note 1-Logoschild feierlich an Schulleiterin Marion Schmidt-Wrobel überreicht worden. Damit kann die Ganztagschule ihre Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung offiziell ausloben und ihr Engagement für eine ausgewogene Schulverpflegung dokumentieren.

Die GHS Attendorf erhielt das Schule + Essen = Note 1-Logoschild im Beisein von Bürgermeister Wolfgang Hilleke, Stadt Attendorf, und Walter Sidenstein, Schulrat in den Kreisen Siegen-Wittgenstein und Olpe. Verliehen wird das Logoschild zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung an Schulen, die den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erfüllen. Diese Auszeichnung garantiert, dass die Kriterien in den Bereichen Lebensmittelauswahl und -qualität, Speisenplanung und -herstellung sowie verschiedene Rahmenbedingungen wie Räumlichkeiten, Essenszeiten oder freundliches Ausgabepersonal umgesetzt sind. Schule + Essen = Note 1 der DGE setzt mit ihrem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung unter dem Dach des Nationalen Aktionsplans IN FORM Maßstäbe für eine gesundheitsfördernde Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Mit einem ausgewogenen Speisenangebot leisten Schulen einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Deshalb ist gerade die Qualität der täglich verzehrten Mittagsmahlzeit in der Schule von entscheidender Bedeutung. Darauf können Schulen mit einem zertifizierten Verpflegungsangebot entsprechend Einfluss nehmen. Aus diesem Grund hat sich die GHS Schwalbenohl um dieses Zertifikat bemüht und konnte als erste Hauptschule bundesweit das Audit zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung erfolgreich abschließen. Damit ist die Umsetzung einer gesundheitsfördernden Verpflegung der GHS Schwalbenohl ein gutes Praxisbeispiel, an dem sich weitere Schulen orientieren können.



Die drei Küchenfeen Karola Maraun, Ursula Heggemann und Susi Zimmer (v.l.) sorgen dafür, dass es den Kindern und Jugendlichen an der Attendorner Gesamthauptschule schmeckt.

Logo mit Signalwirkung
Das vorbildhafte Engagement lobte auch DGE-Mitarbeiterin Marion Romeike. „Von Anfang an fördern Einrichtungen mit einer zertifizierten Schulverpflegung eine gesundheitsfördernde Ernährung ihrer Schulkinder. Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung setzt Maßstäbe und unterstützt nicht nur das Fachpersonal, sondern gibt auch Eltern die Sicherheit, dass ihre Kinder nicht nur eine schmackhafte, sondern auch eine optimierte Verpflegung erhalten. Diese ist auf Basis aktueller ernährungswissenschaftlicher Kenntnisse einer Qualitätskontrolle unterzogen worden, eine langfristig gesicherte Qualität garantieren regelmäßig stattfindende Re-Audits“, erklärte Romeike abschließend.

Stolz präsentierte Schulleiterin Marion Schmidt-Wrobel ihr Zertifikat einschließlich Logo-Schild und wies darauf hin, dass die schnelle Umsetzung der Kriterien vor allem ein Verdienst des hochmotivierten Küchenteams gewesen

Neues DGE-Zertifizierungsmodell

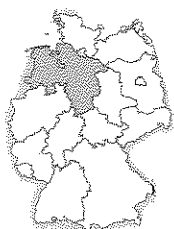
Das Modell der Zertifizierung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. aktualisiert. Seit Juni 2011 haben Schulen, Kitas, Caterer und Co. zwei Möglichkeiten, einen Beitrag zu einer nachhaltigen Qualitätssicherung zu leisten und ihr Engagement für eine vollwertige Ernährung zu dokumentieren.

Erfolgreich auditierte Einrichtungen erhalten zukünftig die DGE-Zertifizierung bereits bei Erfüllung der Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt. Bei zusätzlicher Umsetzung einer Nährstoffoptimierung erfolgt die DGE-PREMIUM-Zertifizierung.

www.schuleplusessen.de

Niedersachsen

Aktionstag Ernährung



Unter dem Motto „Frisch und aktiv durch den Tag“ führt das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung in enger Kooperation mit dem Niedersächsischen Kul-

tusministerium Aktionstage zur Zwischenverpflegung an niedersächsischen Schulen durch. Ziel ist es, den Verzehr von Obst und Gemüse bei Schülerinnen und Schülern der Jahrgänge 5 bis 8 zu fördern und ein kostenfreies Trinkwasserangebot an Schulen zu etablieren. Mit Hilfe des Aktionstags „Frisch und aktiv durch den

Tag“ haben Schulen die Möglichkeit - unterstützt von Expertinnen und Experten - das Thema Essen und Trinken als Zwischenverpflegung mit Schülerinnen, Schülern, Lehrkräften und Eltern zu thematisieren. Darüber hinaus werden hilfreiche Instrumente und erste Schritte zur Zwischenverpflegung konkretisiert oder optimiert. Das

Angebot zum Aktionstag „Frisch und aktiv durch den Tag“ ist für die Schulen kostenfrei. Die Aktionstage werden von der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen e. V. koordiniert.

www.aktionstag-ernaehrung.de