

Bericht 2012 - 2016

zum **Qualitätsmanagement Kita- und Schulverpflegung**
im Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten

Inhalt:

1. Aufgabenbereiche
 - 1.1. Lebensmittelhygiene und rechtliche Vorschriften
 - 1.2. Qualität und Ernährungsbildung
2. Fazit
3. Anlagen



Amt für Gesundheit, Veterinär- und Lebensmittelangelegenheiten

Qualitätsmanagementteam Kita- und Schulverpflegung

Jeanette Diedenhofen und Sabine Stens

Stühmerweg 8, 48127 Münster

Telefon: 492 - 5325 / - 5379

schulverpflegung@stadt-muenster.de / kitaverpflegung@stadt-muenster.de

1.) AUFGABENBEREICHE

Die Stelle Qualitätsmanagement Schulverpflegung wurde im Jahr 2011 beim Gesundheitsamt eingerichtet und mit zwei Dipl.-Oecotrophologinnen mit jeweils einer halben Stelle besetzt.

Dieses Qualitätsmanagementteam Kita- und Schulverpflegung arbeitet an der Schnittstelle zwischen den zuständigen Verwaltungsämtern, den Einrichtungen und den Catererfirmen und berät und unterstützt die Verantwortlichen in allen Aspekten der Kita- und Schulverpflegung bei der Stadt Münster:

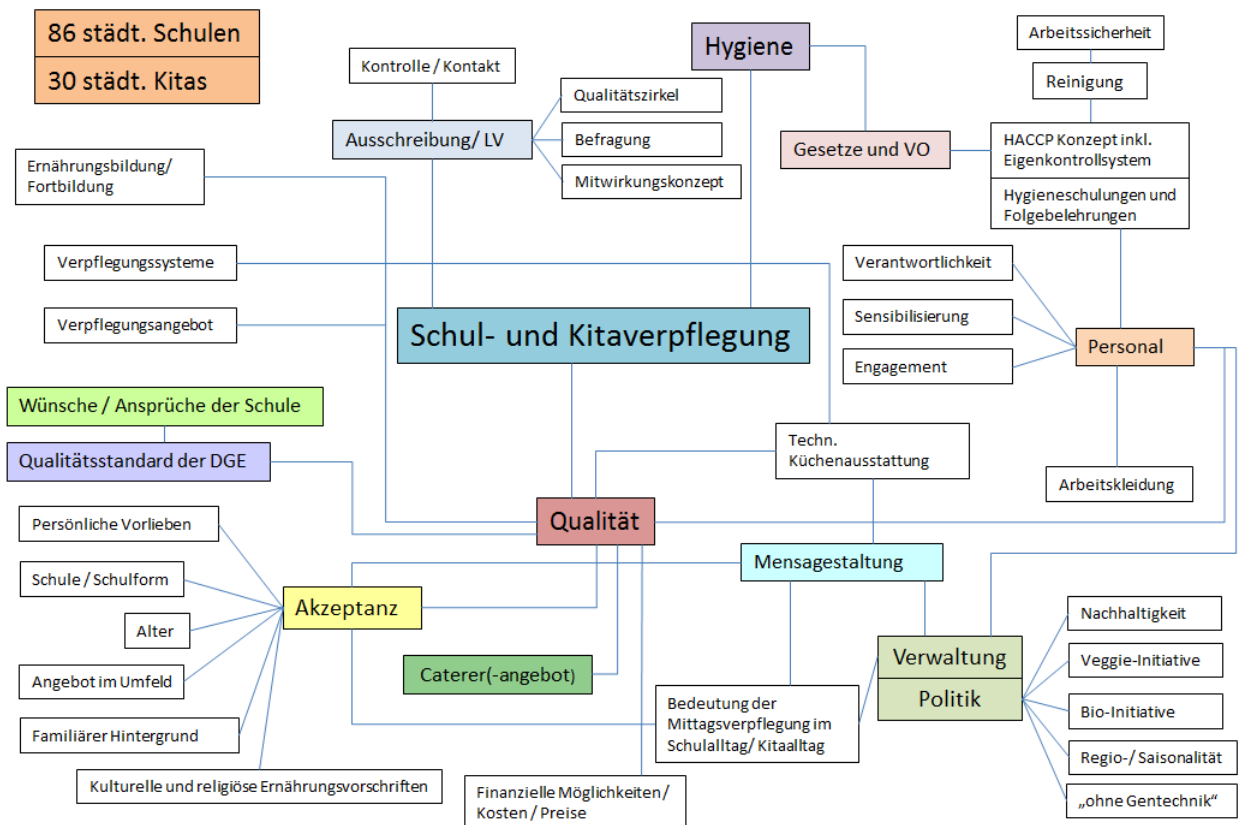


Abbildung 1: Aspekte der Kita- und Schulverpflegung

Die Arbeit des Teams für Qualitätsmanagement im Gesundheitsamt erstreckt sich dabei auf die beiden Schwerpunktbereiche

- Sicherung der Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Kennzeichnungspflicht und
- Sicherung der ernährungsphysiologischen Wertigkeit der Verpflegung, der Ernährungsbildung und der Akzeptanzförderung.

1.1) LEBENSMITTELHYGIENE UND RECHTLICHE VORSCHRIFTEN

Die Sicherung der Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Kennzeichnungspflicht stellt verschiedene Anforderungen an das Qualitätsmanagementteam. Die damit verbundenen Aufgaben sind in der folgenden Abbildung zusammengestellt und werden im Folgenden näher erläutert:



Abbildung2: Aufgaben Lebensmittelhygiene und rechtliche Vorschriften

Zur Sicherung der lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen¹ wurde als vordringliche Maßnahme zunächst ein umfassender **Qualitäts- und Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung** erstellt. Der Leitfaden beinhaltet mit den zuständigen Ämtern auf der Grundlage der rechtlichen Vorschriften abgestimmte und speziell für die städtischen Schulen in Münster konkretisierte Handlungsvorgaben rund um die Schulverpflegung. Die Praxishilfe wurde allen Schulen über das städtische Intranet und in Papierform zur Verfügung gestellt und wird vom Qualitätsmanagementteam kontinuierlich an veränderte gesetzliche oder neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst.

Dieser in Münster erarbeitete Qualitäts- und Hygieneleitfaden gilt in NRW als „best practice“-Beispiel. Das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW hat ihn 2014 an alle Lebensmittelüberwachungsstellen in NRW versandt.

Aktuell ist ein **Qualitäts- und Hygieneleitfaden für die städtischen Kindertageseinrichtungen** in Arbeit. Eine „eins zu eins“-Übertragung des Leitfadens für die Schulen auf die städtischen Kindertageseinrichtungen war wegen der unterschiedlichen Anforderungen für diese Zielgruppen nicht möglich. Der Entwurf ist nunmehr fertig gestellt und befindet sich nach intensivem Austausch mit dem Trägeramt im finalen Abstimmungsprozess.

Darüber hinaus konzipiert und organisiert das Qualitätsmanagementteam die jährlich vorgeschriebenen **Hygieneschulungen und Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz** und führt diese selbst durch. Die nachfolgende Tabelle zeigt, dass der zu schulende Personen-

¹ Die vom Lebensmittelunternehmer zu berücksichtigenden Gesetze und Verordnungen sind in der **Anlage 1** aufgelistet.

kreis und damit die Anzahl der durchzuführenden Schulungen In den letzten 4 Jahren stetig gestiegen sind.

Jahr	Anzahl der Teilnehmer	Anzahl der durchgeführten Schulungstermine
2012	322	12
2013	366	14
2014 ²	128	6
2015	457	18
2016	510	21 (plus 2 in Planung)

Durch die stark angestiegenen Zahlen der betreuten Kinder in der OGS und die damit steigende Zahl von BetreuerInnen ist auch die Anzahl der Schulungen gestiegen. Denn anders als in den Kitas, in denen hauswirtschaftliche Kräfte über Elternbeiträge finanziert werden, liegt die Mit-tagsverpflegung im OGS in pädagogischen Händen.

Nach Abstimmung des Leitfadens für die städtischen Kindertageseinrichtungen wird das Team für Qualitätsmanagement auch für die dort tätigen 30 Hauswirtschaftskräfte sowie die 30 Kita-Leitungen und ggf. weitere Personen die Hygieneschulungen und Belehrungen nach dem Infek-tionsschutzgesetz durchführen.

Die persönliche **Beratung zu hygiene- und kennzeichnungsrelevanten Themen** (per Tele- fon, per E-Mail, in der Einrichtung) sowie die Kontrolle der Umsetzung der vorgeschriebenen und festgelegten Maßnahmen in der Praxis im Rahmen von Vor-Ort-Terminen sind weitere wichtige Aufgaben des Qualitätsmanagementteams. Hier ist nach und nach aufgrund der Etab- lierung der Stelle und der aufgebauten Kontakte eine steigende Tendenz im Beratungsbedarf erkennbar, der die Bedürfnisse der Beteiligten vor Ort widerspiegelt. Das Qualitätsmanage- mentteam arbeitet hier eng mit der Lebensmittelüberwachung der Stadt Münster (Abteilung: 53.5) zusammen, um eine einheitliche Linie bei der Festlegung der Standards und Vorgaben und bei der Umsetzung in die Praxis zu verfolgen.

In den letzten 4 Jahren ist die Anzahl der begleiteten Schulen mit einer per **Leistungsver- zeichnis** definierten Verpflegungsqualität stetig gestiegen und liegt derzeit bei 45 (Tendenz weiter steigend).

Jahr	Anzahl der Schulen mit Leistungsverzeichnis
2012	1
2013	5
2014	13
2015	34
2016	1. Halbjahr: 45

Sukzessive wird die Verpflegung in allen städtischen Schulen und Kitas ausgeschrieben. Die verwaltungsmäßige Abwicklung der Ausschreibungen liegt in der Verantwortung der Trägeräm- ter.

Das Qualitätsmanagementteam ist bei der Erstellung der **Leistungsverzeichnisse** beratend eingebunden. Die im Rahmen der Ausschreibungsverfahren eingereichten Unterlagen werden von den Mitarbeiterinnen im Hinblick auf Einhaltung der Hygienebestimmungen bewertet. Sie bewerten auch, inwieweit die eingereichten Musterspeisepläne den Vorgaben des Qualitäts- standards Schulpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und weite- ren zusätzlich definierten städtischen Anforderungen entsprechen.

² 2014 wurde der jährliche Schulungstermin in die 1. Jahreshälfte des Folgejahres verlegt

Ergänzende Vorgaben zum Qualitätsstandard Schulverpflegung der DGE sind in Münster:

- keine Verwendung von geformtem Fleisch
- keine Eier aus Kleingruppentierhaltung
- keine gentechnisch veränderten Lebensmittel und Geschmacksverstärker, wie Glutamat, Hefeextrakte und/ oder künstliche Aromen sowie vitaminisierte Produkte
- Tiefkühlbeeren dürfen nur nach einer vollständigen Erhitzung des Produktes auf +90°C Kerntemperatur verwendet werden.
- Berücksichtigung des „vegetarischen Donnerstags“

Bei der **Kontrolle der im Leistungsverzeichnis** festgehaltenen lebensmittelrechtlichen und qualitativen Merkmale, wie beispielsweise die maximale Warmhaldedauer von 3 Stunden bei der Warmverpflegung, den Anteil an Convenience-Produkten³ bei der Speisenherstellung durch die Caterer und z.T. die Allergenkennzeichnung stößt das Qualitätsmanagementteam an Grenzen. Hier stehen die Anforderungen der Schulen (Anlieferung um 11.00 Uhr mit Ausgabezeiten bis 13.30 Uhr), die hygiene- und ernährungsphysiologischen Empfehlungen (max. 3 Stunden Warmhaltezeit) und die Möglichkeiten der Caterer (Zubereitung von bis zu 3000 Essen/Tag, Belieferung von 30 Schulen im ganzen Stadtgebiet, begrenzte Fahrzeug- und Personalflotte, eng kalkulierte Verpflegungspreise) in direkter Konkurrenz. Das Qualitätsmanagementteam hat keinen unmittelbaren Einfluss auf die Prozessabläufe bei den Caterern.

Eine **Zertifizierung der Caterer**, die städtische Schulen und Kindertageseinrichtungen mit Speisen beliefern, über die standardisierten Kontrollen der Lebensmittelüberwachung hinaus, ist ein mittel- bis langfristig ins Auge gefasstes Ziel des Teams für Qualitätsmanagement.

Die fachliche Beratung und Stellungnahme bei **Neu- und Umbauplanungen** von Kita- und Schulküchen hinsichtlich der Küchenausstattung und aktuell bei der Festlegung eines einheitlichen Küchenstandards gehören auch zu den Aufgaben des Qualitätsmanagementteams.

1.2) QUALITÄT UND ERNÄHRUNGSBILDUNG

Es ist für die Stadt Münster ein grundlegendes Ziel, dass die Kita- und Schulverpflegung nicht nur hygienisch einwandfrei sondern auch gesund und lecker ist. Durch die gesellschaftliche Entwicklung und die Zunahme an Übergewicht und ernährungsbedingten Erkrankungen schon im Kindesalter gewinnt der ernährungsphysiologische Aspekt zunehmend an Bedeutung. Aufgrund der längeren Betreuungszeiten und der zunehmenden Zahl der betreuten Kinder und Jugendlichen spielen Kindertageseinrichtungen und Schulen in Bezug auf Nährstoffversorgung und Ernährungsbildung eine immer größere und wichtige Rolle. Für die Schulen ist dieser Bildungs- und Erziehungsauftrag im Schulgesetz NRW gesetzlich verankert.⁴

Eine vollwertige und gesundheitsfördernde Ernährung ist wichtige Voraussetzung für die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Dabei geht es neben der Versorgung mit Nähr- und Wirkstoffen auch um die Vorbeugung ernährungsbedingter Erkrankungen und deren Folgen. Eine ausgewogene Ernährung ist bedeutsam für die Erhaltung der Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler im Alltag. Immer häufiger fällt auf, dass Kinder daheim weniger frühstücken und kein hochwertiges Pausenbrot oder gar nichts zu essen mit in die Schule bringen.⁵ Vor dem Hintergrund, dass die Schüler oft sechs bis acht Zeitstunden in den Einrichtungen verbringen und dort geistig und körperlich gefordert werden,

³ arbeitsereichernde Essenszutaten oder Fertiggerichte

⁴ ...„Schüler/innen sollen lernen, selbstständig und eigenverantwortlich zu handeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben“. (§2 Absatz 5 SchulG NRW Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule).

⁵ Alexy U, Wicher M, Kersting M: Breakfast trends in children and adolescents: frequency and quality, Public Health Nutrition (13)11, 2010 / HBSC Team Deutschland: Studie Health Behavior in School - aged Children - Faktenblatt „Häufigkeit des Frühstücks bei Kindern und Jugendlichen“, 2011

muss ein gut aufgestelltes Verpflegungsangebot ein wesentlicher Bestandteil des Schultages sein. Auf diese Weise können die Schüler mit ausreichend Energie und Nährstoffen versorgt werden und, wenn die Verpflegung gut gemacht ist, sich positive Ernährungsgewohnheiten aneignen. Stimmen auch die Rahmenbedingungen werden außerdem Esskultur, Sozialkompetenzen und Entspannung gefördert.⁶

Die folgende Übersicht zeigt, mit welchen Zielsetzungen und Maßnahmen das Qualitätsmanagementteam versucht, positiven Einfluss auf die Qualität der Kita- und Schulverpflegung zu nehmen:



Abbildung 3: Aufgaben Ernährungsphysiologie

Das Qualitätsmanagementteam ist über die **Beteiligung an der Gestaltung des städtischen Leistungsverzeichnisses** für die Schulverpflegung (und in Zukunft auch für die Kitaverpflegung) bemüht, einen Mindeststandard für den ernährungsphysiologischen Wert der Schulverpflegung zu erreichen.

Schon bei Kindern spielt der individuell geprägte Geschmack, der sich im Laufe des Lebens durch tägliches Erfahrungstraining festigt, eine große Rolle. Insofern sind Kindertageseinrichtungen und Schulen neben den Elternhäusern die wichtigsten „Trainingsstätten“ für eine ausgewogene, gesundheitsförderliche Ernährung.

Der menschliche Geschmack ist immer auch Träger von Emotionen, Zugehörigkeit, Identität und Sicherheit. Damit Kita- und Schulverpflegung nicht nur gesund ist, sondern auch akzeptiert wird, müssen also positive Assoziationen des guten Geschmacks (Image, Preis, Wohlfühlen, Kommunikation, Mitgestaltungsmöglichkeiten, Raum- und Speiseplangestaltung, Atmosphäre, Flexibilität, etc.) mit wünschenswerten Ernährungsgewohnheiten verbunden werden.

Leider nimmt die „Entfernung“ vom Koch zur Zielgruppe und umgekehrt in den Schulen immer weiter zu. Dies gilt vor allem bei Warmverpflegung, bei der eine Cateringfirma das Essen anliefern, das vor Ort nur noch portioniert und ausgeteilt werden muss. Diese Depersonalisation führt zu einer Akzeptanzminderung der Schulverpflegung. Außerdem reduziert sich durch die verwaltungstechnisch sehr aufwendige Vergabe der Dienstleistung Mittagsverpflegung die Anzahl der

⁶ Verbraucherzentrale NRW (2011) Schule isst gesund – Schritt für Schritt zu einer optimalen Mittagsverpflegung

auf dem Markt tätigen Catererfirmen. Immer mehr kleine und mittelständige Betriebe scheuen das sehr aufwendige Bewerbungsverfahren und ziehen sich aus der Schulverpflegung zurück.

Eine fundierte Eingliederung der Gemeinschaftsverpflegung in den Kita- und Schulalltag ist unerlässlich. Nur so können die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen, die Interessen der Eltern, die Ansprüche von Verwaltung und Politik sowie die Wünsche der Schulen und Pädagoginnen und Pädagogen vor Ort mit dem wirtschaftlichen Interesse der am Markt tätigen Caterer vereinbar gemacht werden.

Durch **Kontrollen des Speisenangebotes und der Einhaltung der festgelegten Mindeststandards vor Ort** kann nur wenig bewirkt werden, zumal dem Qualitätsmanagementteam dafür kaum Zeitressourcen zur Verfügung stehen. Die Praxis hat gezeigt, dass die Sensibilisierung aller Beteiligten und die gemeinsame Festlegung von Kriterien für die ernährungsphysiologische Qualität der Verpflegung Erfolg versprechender sind.

Aus diesem Grund wirbt das Qualitätsmanagementteam regelmäßig im Rahmen von vielfältigen **Fortbildungs- und Informationsveranstaltungen** für eine Verbesserung der ernährungsphysiologischen Qualität und für Ernährungsbildung in Kindertageseinrichtungen und Schulen. Es organisiert Fachtagungen und erstellt Pressemitteilungen, Flyer etc.

Die Fortbildungen, Veranstaltungen und Maßnahmen sind nur durch die gute **Kooperation und Zusammenarbeit** vor allem mit folgenden externen Institutionen möglich:

- Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie
- Verbraucherzentrale NRW
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
- A´verdis, führendes Beratungsunternehmen im Bereich nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung (vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beauftragt, die Kampagne „Bio kann Jeder“ durchzuführen)
- Veggie-Day-Initiative Münster
- Greenpeace Münster

Eine Aufstellung der vom Qualitätsmanagementteam durchgeführten und terminierten Fortbildungen, Maßnahmen und Aktionen für eine Verbesserung der Qualität der Kita- und Schulverpflegung ist diesem Bericht als Anlage 2 beigefügt.

2. FAZIT

Das Qualitätsmanagementteam Kita- und Schulverpflegung verfolgt seit 4 ½ Jahren das Ziel, eine flächendeckende Zufriedenheit bei allen Beteiligten und eine nachhaltige, gute und ausgewogene sowie angenommene Verpflegung der Kinder und Jugendlichen in den Kitas und Schulen der Stadt Münster zu erreichen. Mit den vorliegenden Leitfäden, dem Schulungsprogramm, den Beratungsleistungen und den Kooperationen sind erste wichtige Schritte unternommen worden, um diesem Ziel näher zu kommen.

Wie gefragt diese Stelle innerhalb einer vielfältig verantwortlichen Verwaltung ist, zeigt sich auch darin, dass zahlreiche weitere städtische und nichtstädtische Einrichtungen (Ferienbetreuungsträger, Jugendbildungseinrichtungen, Tages- und Großtagespflegeeltern, nichtstädtische Kindertageseinrichtungen, Eltern etc.) immer wieder den fachlichen Rat des Qualitätsmanagementteams suchen. Diese Nachfrage kann angesichts der begrenzten Ressourcen (1 Vollzeitstelle) leider nicht oder nur in Ausnahmefällen bedient werden. Die erarbeiteten Leitfäden werden aber auf Anforderung als PDF-Datei zur Verfügung gestellt.

Anlage 1

Übersicht über die von Lebensmittelunternehmern zu beachtenden lebensmittelrechtlichen Rechtsvorschriften

Europäisches Gemeinschaftsrecht:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004
- VO (EG) Nr. 854/2004
- VO (EG) Nr. 2073/2005
- VO (EU) Nr. 1169/2011
- VO (EG) Nr. 1829/2003
- VO (EG) Nr. 1830/2003

Nationales Recht:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorlLMIEV) vom 28.11.2014
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Überwachungs-Verordnung (Tier-LMÜV)

Sonstiges:

- Diverse DIN-Vorschriften für den Bereich „Hygiene und Küchenausstattung“
- Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)
- Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Schulverpflegung

Anlage 2:

Übersicht der durchgeführten bzw. terminierten Fortbildungen/Veranstaltungen und Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität der Kita- und Schulverpflegung

Monat/ Jahr	Veranstaltung / Maßnahme	Zielgruppe	Anzahl Personen
Juni / Juli 2012	Hygieneworkshop „Hygienestatus in Münsters Schulen“	Schulträger, Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, Mensabeauftragte, Küchenkräfte	44
Juni 2013	Hygieneworkshop „Fachgerechte Reinigung und Desinfektion in Küche und Mensa“	Schulträger, Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, Mensabeauftragte, Küchenkräfte	25
April 2013	SchülerInnen-Befragung zur Schulverpflegung, Pascalgymnasium	SchülerInnen	118
April 2013	Qualitätszirkel Schulverpflegung, Pascalgymnasium	Schülervertretung, Eltern, Lehrpersonal, Trägeramt, Caterer	15
Sept 2013	Ernährungsbildung in der Schulverpflegung	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	27
Sept 2013	Leistungsverzeichnisse für Schulverpflegung – Informationen und Austausch für und mit Caterern	Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, regionale Anbieter, Verwaltung, Schulträger	20
Sept 2013	Speiseplangestaltung in der Schulverpflegung	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte, Küchenkräfte	27
Sept 2013	Tag der Schulverpflegung	Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, regionale Anbieter, Verwaltung, Schulträger	104
Nov 2013	Probeessen Gesamtschule Münster Mitte mit dem Caterer	Eltern, SchülerInnen, Lehrpersonal	ca. 100
Jan 2014	Maßnahmen zur Akzeptanzförderung der Schulverpflegung, Fürstin von Gallitzin-Realschule	Schulleitung, Caterer, Verwaltung, Trägerverein für die Ganztagsbetreuung	6
Feb 2014	SchülerInnen und Elternbefragung zur Schulverpflegung, Fürstin von Gallitzin-Realschule	Eltern und SchülerInnen	342
April 2014	SchülerInnen und Elternbefragung zur Schulverpflegung, Waldschule Kinderhaus	Eltern und SchülerInnen	226
Mai 2014	Aktionswoche Salatbuffet mit personeller Unterstützung Waldschule Kinderhaus	SchülerInnen und Lehrpersonal an der Waldschule Kinderhaus	ca. 25
Mai 2014	Ernährungsbildung in der Kita	Kita-Leitungen und Stellvertretungen	30
Juni 2014	SchülerInnen-Befragung zur Schulverpflegung, Freiherr-vom-Stein-Gymn.	SchülerInnen	423
Juni 2014	Qualitätszirkel Schulverpflegung, Freiherr-vom-Stein-Gymnasium	Verwaltung, Caterer, Küchenkraft, Lehrpersonal, SchülervertreterInnen	8
Juni 2014	SchülerInnen- und Elternbefragung zur Schulverpflegung, Schulzentrum Roxel	Eltern und SchülerInnen	204
Aug 2014	Gesundes Fast Food in der Schulverpflegung inkl. SchülerInnen-Befragung	SchülerInnen und Lehrpersonal am Freiherr-von-Stein-Gymnasium	36
Okt 2014	Speiseplangestaltung mit Tiefkühl-Mischkost	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte, Küchenkräfte	28

Monat/ Jahr	Veranstaltung / Maßnahme	Zielgruppe	Anzahl Personen
Nov 2014	Hygieneworkshop „Hygiene in der Schulverpflegung – Risikomanagement bei nicht gegarten Lebensmitteln“	Schulträger, Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, Mensabeauftragte, Küchenkräfte	10
Nov 2014	Mittagessen in der Kita – Speiseplanung	Kita-Leitungen und Stellvertretungen	25
Dez 2014	Probeessen Gesamtschule Münster Mitte mit Caterer und Zulieferer	Eltern, SchülerInnen, Lehrpersonal	ca. 70
seit 2015	Newsletter Schulverpflegung	Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Mensabeauftragte, Küchenkräfte, Verwaltung	153
Feb 2015	Ernährungsbildung in der Kita – Krümel und Klecksi	Kita-Leitungen und Stellvertretungen	23
Juni / Sept 2015	Kennzeichnung von Speiseplänen (Zusatzstoffe und Allergene)	Hauswirtschaftskräfte, Pädagogische Fachkräfte, Küchenkräfte	18
Nov 2015	Ernährungsbildung im OGS	Pädagogische Fachkräfte	12
Nov 2015	Probeessen Gesamtschule Münster Mitte mit Caterer und Zulieferer	Eltern, SchülerInnen, Lehrpersonal	ca. 50
Feb 2016	Ernährungsbildung im OGS	Pädagogische Fachkräfte	7
Mai 2016	Computerunterstützte Speiseplangestaltung	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte, Küchenkräfte	7
Juni 2016	Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene in der Großtagespflege	Großtagespflegekräfte der Stadt Münster	36
Juni 2016	Zukunft mitgestalten	Schulträger, Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, Mensabeauftragte, Küchenkräfte	57
Juni 2016	Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene in der Großtagespflege	Großtagespflegekräfte der Stadt Münster	45
Juli 2016	Essen kleine Kinder anders – Speiseplanung	Kita-Leitungen, Träger, pädagogische Fachkräfte	14
Sept 2016	Hygieneworkshop „Gute Hygienepraxis – Desserts und Rohkost“	Schulträger, Schulleitungen, Pädagogische Fachkräfte, Caterer, Lieferanten, Mensabeauftragte, Küchenkräfte	Termin in Planung
Sept 2016	Allergenmanagement in der Kitaverpflegung	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	Termin in Planung
Sept 2016	Infektionsschutz und Lebensmittelhygiene in der Tagespflege	Tagespflegekräfte der Stadt Münster	5 Termine in Planung
Okt 2016	Speiseplanung in der Kita	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	Termin in Planung
Nov 2016	Ernährungsbildung in der Kita	Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte	Termin in Planung
Nov 2016	Vegetarisch Kochen	Caterer und Dienstleister im Bereich Schulverpflegung	Termin in Planung
ab Ende 2016	Newsletter Kitaverpflegung	Kita-Leitungen, Pädagogische Fachkräfte, Verwaltung	Termin in Planung