



**Sehr geehrte Damen und Herren,**

für die Umsetzung des Projekts „Unser cleveres Esszimmer“ ist es uns wichtig, dass Ihre Schule/Institution genau die Förderung erhält, die sie braucht. Deshalb kann sich jede Einrichtung die genaue inhaltliche Gestaltung der Beratungen individuell zusammenstellen.

Umseitig finden Sie die Beratungsleistungen, die die Beraterinnen des Projekts anbieten. Wir bitten Sie, sich direkt mit ihnen in Verbindung zu setzen, um konkrete Termine für die Beratungen zu vereinbaren und um abzusprechen, wie viele Beratungstage die einzelnen Themen je nach Stand der Schulverpflegung an Ihrer Schule einnehmen. Sie sind dabei nicht verpflichtet, nur mit einer Beraterin zusammenzuarbeiten, sondern können Ihre beantragten Beratungstage auch mit den Angeboten verschiedener Beraterinnen ausfüllen.

#### **Informationen zur Abrechnung der Kosten mit den Beraterinnen des Projekts „Unser cleveres Esszimmer“**

Im Rahmen des Projekts können Schulen und Träger drei verschiedene Fördersummen beantragen (1.950,00 €, 3.900,00 € oder 6.500,00 €). Ein Beratertag unserer projektinternen Beraterinnen kostet 650,00 €. Die Kosten der DGE-Angebote finden Sie auf einem der beiliegenden Infoblätter.

#### **Zusammenarbeit mit anderen Beraterinnen und Beratern:**

Wenn Sie bereits Kontakt zu anderen Beraterinnen und Beratern aus dem Bereich Schulverpflegung haben, können Sie auch mit diesen zusammenarbeiten und das Fördergeld für die Kosten dieser Beratung einsetzen. Welche Qualifikationen die Beraterin/der Berater erfüllen muss, damit die Kosten erstattet werden, finden Sie auf dem Merkblatt „Checkliste Anbieterqualifikationen“. Die Kosten für andere Beraterinnen und Berater können sich von denen der projektinternen Berater unterscheiden. Bitte beachten Sie, dass Kosten, die über die beantragte Summe hinausgehen, von Ihrer Schule/Institution getragen werden müssen.

#### **Umsetzungsbeispiele:**

**1.)** Die Schule A möchte Folgendes optimieren:

- die Planung von Ernährungsprojekten, um eine Projektwoche durchführen zu können
- das Kochen nach dem DGE-Qualitätsstandard
- Optimierung der Arbeitsabläufe in der Mensa

Dafür beantragt Sie 3.900,00 € als Fördersumme. Sie nimmt Kontakt mit Dr. Reinhild Link auf, die sie zwei Tage zur Planung von Ernährungsprojekten berät, lässt den Schulkoch zwei Tage an einem Kochkurs von Hanne Weise teilnehmen und bittet Brigitte Issel um eine zweitägige Beratung zur Optimierung der Arbeitsabläufe. Alle Beraterinnen stellen für je einen Beratertag eine Rechnung von 650,00 €, die mit der Fördersumme des Projekts beglichen werden kann.

**2.)** Die Schule B benötigt die Fördersumme für Folgendes:

- sie hat bereits länger Kontakt zu einer externen Ökotrophologin, mit der sie ein großes Projekt zum Thema Ernährung auf die Beine stellen will
- zusätzlich braucht sie Hilfe bei der räumlichen Planung der Mensa und beim Thema Küchen- und Lebensmittelhygiene

Die Schule beantragt 6.500,00 €. Mit der externen Ökotrophologin vereinbart die Schule, dass Sie für die Summe von 3.900,00 € an dem größeren Projekt zum Thema Ernährung arbeiten. Zwei Beratertage möchte die Schule mit der räumlichen Planung der Mensa verbringen und bittet dabei Anja Erhart um Unterstützung. Weitere zwei Tage plant die Schule für eine Beratung von Dr. Sabine Poschwatta-Rupp zum Thema Küchen- und Lebensmittelhygiene ein.

# Übersicht Beratungsleistungen

	Anja Erhart	Brigitte Issel	Christiane Kappelhoff	Dr. Reinhild Link	Dr. Sabine Poschwatta-Rupp	Hanne Weise
<b>Leistungskategorie A: Ernährungsbildung</b>						
Curriculare Integration von Ernährungsthemen		x	x	x	x	
Schüler/-innen-Workshops zu verschiedenen Ernährungs- und Hygienethemen		x	x		x	x
Lehrer/-innen-Workshops zu verschiedenen Ernährungs- und Hygienethemen		x	x		x	x
Planung von Ernährungsprojekten		x	x	x	x	x
<b>Leistungskategorie B: Kompetenzschulungen für ungelerntes und Fach-Personal im Schulverpflegungsbereich</b>						
Küchen- und Lebensmittelhygiene					x	
Allergenkennzeichnung		x	x		x	x
Erstellung von individuellen Verpflegungskonzepten		x	x		x	x
Basiswissen Ernährung		x	x		x	x
Schulungen zu aktuellen Ernährungsthemen (z. B. vegetarisch/vegan, bio, saisonal, regional, klimagesund essen in der Schule)	x	x	x		x	x
Umgang mit Schülerinnen und Schülern bei der Essensausgabe		x		x	x	x
<b>Leistungskategorie C: Beratung hinsichtlich der räumlichen und organisatorischen Gestaltung der Mensa</b>						
Räumliche Planung der Mensa	x	x		x	x	
Optimierung der Arbeitsabläufe	x	x		x	x	
Entwicklung einer Marketingstrategie zur Steigerung der Attraktivität und Inanspruchnahme des schulischen Verpflegungsangebots	x	x	x	x	x	x
Erarbeitung einer Kommunikationsstrategie innerhalb der Schulgemeinde zur Optimierung der Verpflegungssituation	x	x	x	x	x	x

## Kontaktdaten der Beraterinnen

Name	E-Mail	Homepage	Telefon	Ort
Anja Erhart	anja.erhart@anjaerhart.de		069/71 67 77-66	Frankfurt a. M.
Brigitte Issel	brigitte.issel@gesund-geniessen.com	www.gesund-geniessen.com	06081/5 92 36 u. 0170/86 00 88	Wehrheim/ Taunus
Christiane Kappelhoff	ck.kappelhoff@freenet.de		0174/6 22 57 35	Marburg
Dr. Reinhild Link	reinhild-link@t-online.de		0611/56 57 97 77	Wiesbaden
Dr. Sabine Poschwatta-Rupp	info@ernaehrungskonzepte.de	www.ernaehrungskonzepte.de	0641/9 50 28 11	Gießen
Hanne Weise	Hanne.Weise@web.de		06406/90 58 58	Wettenberg