Übersicht über die Aktivitäten der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung
Sektion Schleswig-Holstein

im Jahr 2019

Inhalt

	Seite
Einleitung	2
Projekte	2
Fortbildungsveranstaltungen für Ernährungsfachkräfte	3
Seminar- und Vortragstätigkeit für verschiedene Zielgruppen	5
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	7
Arbeitskreise/Ausschüsse/Gremien	7
Besondere Aktivitäten	7
Sonstiges	7

Einleitung

Die Sektion Schleswig-Holstein ist als rechtlich unselbstständige Einheit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung seit 1956 im Land aktiv. Die Finanzierung erfolgt vor allem über Eigeneinnahmen sowie zusätzlich über Projektfinanzierungen von Land und Bund.

Schwerpunkte in der Arbeit sind die Fort- und Weiterbildung von z. B. Ernährungsfachkräften, pädagogischem, hauswirtschaftlichem und in der Pflege tätigem Personal vor allem in Kitas, Schulen und Senioreneinrichtungen, (Diät)Köchen sowie die Vernetzung von im Ernährungsbereich aktiven Institutionen.

Die Qualitätssicherung in der Verpflegung in Kita und Schule sowie die Qualitätssicherung in der Beratung gemäß §§ 20 und 43 SGBV sind ein weiteres Hauptanliegen der Sektion.

Fachinformationen und zielgruppenspezifische Angebote werden unter http//www.dge-sh.de dargestellt.

Projekte

Das wesentliche Projekt der Sektion ist die vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Jugend, Familie und Senioren des Landes Schleswig-Holstein (MSGJFS) geförderte **„Koordinierungsstelle Gemeinschaftsverpflegung“,** mit den Schwerpunkten „Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung“ und „Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein“. Ein neuer wesentlicher Schwerpunkt im Rahmen dieses Projektes ist die Bearbeitung des Themas „Ernährung in den ersten 1000 Tagen rund um die Geburt“. Ebenfalls bearbeitet werden hier auch die Bereiche der Seniorenverpflegung und der Betriebsverpflegung.

Kita-Verpflegung

Schulverpflegung

Projekt	Inhalt	Zielgruppe
Teilprojekt „Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung“:	Im Rahmen der Projektarbeit erfolgen im Kita-Bereich vor allem der weitere Auf- und Ausbau von Qualitätszirkeln, Gespräche/Beratungen von Verantwortlichen aus Politik und Verwaltung, Schulung von ungelernten Kräften in der Hauswirtschaft, individuelle Beratungen von Kindertageseinrichtungen unter besonderer Berücksichtigung von Krippenkindern. Fortbildungsveranstaltungen werden im Rahmen der Sektionsarbeit flankierend durchgeführt.	• Träger/ Leitungen/ pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal von Kindertageseinrichtungen, • Kita-Fachberatungen, • Caterer, • Eltern
Teilprojekt „Vernetzungsstelle Schulverpflegung“:	Im Rahmen der Schulverpflegung erfolgen individuelle Beratungen und Begleitungen von Schulen, Ausbau der „Lernwerkstatt“, Fortbildungsmaßnahmen sowie Gespräche/ Beratungen von Verantwortlichen aus Politik und Verwaltung.	• Träger/Leitungen/Mitarbeiter von Schulen, • hauswirtschaftliches Personal; • Caterer, • Schüler- und Elternschaft

1.000 Tage – rund um die Geburt

Teilprojekt „Die ersten 1000 Tage rund um die Geburt“	Im Rahmen dieses Teilprojektes wurden verschiedene Zielgruppen bezüglich der wesentlichen Bedeutung des Themas sensibilisiert und fortgebildet.	Interdisziplinärer Ansatz: • Gynäkolog*innen, • Kinderärzt*innen, • Hebammen, • pädagogische Kräfte aus dem Krippenbereich in Kitas • Tagespflegepersonen; • Pflegefachkräfte, • hauswirtschaftliche Fachkräfte

Für die umfangreichen Aktivitäten in diesem Projekt wurde ein gesonderter Sachbericht erstellt, der bei der Sektion angefordert werden kann.

Zwei weitere kleinere Projekte werden aktuell in der Sektion durchgeführt, die vom Verbandes der gesetzlichen Krankenkassen im Rahmen des Präventionsprojektes (Im Alter is(s)t man anders) sowie speziell von der AOK Nordwest (Gesund im Quartier) finanziert werden.

Im Alter is(s)t man anders	• Verbesserung der Ernährung älterer Menschen mit dem Ziel der Vermeidung/Verzögerung von Pflegebedürftigkeit	• Quartiersmanager*innen, Senior*innen
Gesund im Quartier	• Teilziel der DGE: Erhöhung der Ernährungskompetenz von Lehrkräften	• Lehrkräfte

Fortbildungsveranstaltungen für Ernährungsfachkräfte, Ärzt*innen, Apotheker*innen, Multiplikator*innen aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Ernährungsfachkräften wurden in zehn Seminaren fachliche Inhalte vermittelt. Diese Veranstaltungen dienen der kontinuierlichen Fortbildung und Qualitätssicherung der Arbeit und sind unter anderem unerlässlich zum Erwerb bzw. zum Erhalt der Zusatzqualifikation gemäß „Leitfaden Prävention - Handlungsfelder und Kriterien des GKV-Spitzenverbandes zur Umsetzung von §§ 20 und 20a SGB V“.
Neu und ab sofort dauerhaft geplant ist das „Kieler-Gastro-Update“, in dem ab 2019 in jeweils zweitägigen Veranstaltungen aktuelle wissenschaftliche Studien, neue Leitlinien, veränderte Nährstoffempfehlungen etc. die Teilnehmenden vermittelt werden.

Ein phantastisches Trio: Eisen - B12 – Folat, 08.02.2019, Kiel
Biochemische Zusammenhänge für Therapeuten und Patienten auf den Punkt gebracht, 15.02.2019, Kiel
Hyperurikämie: Erhöhte Harnsäure und Purine - Ist das alles?, 28.02.2019, Kiel
Die Leber leidet leise: Ernährungstherapeutische Bedeutung der nicht-alkoholischen Fettleber, 15.03.2019, Kiel
Wenn das Essen zum Feind wird - Einblicke in das Thema Essstörungen, 29.03.2019, Kiel
Dauerbrenner Fruktose: Ein Problem für Darm und Leber und doch noch viel zu wenig beachtet?, 26.04.2019, Kiel
Wenn das Essen zum Feind wird – Ernährungstherapie bei Essstörungen, 10.05.2019, Kiel
Lactoseintoleranz - wirklich ein Kinderspiel? CC-Status - von wegen lactosefrei! – Diagnostisches und therapeutisches Update, 17.05.2019, Kiel
Fütter- und Essstörungen im Säuglings-, Kleinkind- und Schulalter, 06.11.2019, Kiel
1. Kieler GastroSpecial: Leitlinien und Gastro-Rückblick 2019 - Was gibt es Neues? Was ist anders? Was bleibt?, 28./29.11.2019, Kiel

Alle Seminare waren mit Teilnehmerzahlen zwischen 20 und 25 Personen ausgebucht.

Zusätzlich fand im September 2019 die 20ste Ernährungsfachtagung der Sektion zum Thema „Sweet, sweeter, sweetest… Zucker und Süßungsmittel im Fokus“ in Kiel statt. Hier diskutierten 185 Teilnehmer*innen intensiv mit Referent*innen aus Forschung und Praxis.

Seminar- und Vortragstätigkeit für verschiedene Zielgruppen

Das Thema Lebensmittelhygiene ist und bleibt ein wesentlicher Schwerpunkt in der Seminartätigkeit für Mitarbeitenden aus Kitas. Im Jahr 2019 fanden insgesamt 28 Seminare in ganz Schleswig-Holstein statt. Vielfach wurden von den Kitas Inhouse-Seminare gewünscht, um zum einen auf die individuellen Anforderungen der jeweiligen Einrichtung eingehen zu können und zum anderen das gesamt Team zu schulen.

Weitere Themen, zu denen Seminare veranstaltet wurden, waren z.B. „Aktuelles zur Kita-Ernährung“, „Ernährung in den ersten 1000 Tagen“, „Kochen Sie sich fit“, „Ernährung bei Demenz“, Ernährung im hohen Alter“, „Multikulturelle Ernährung“ etc.

Auch Vorträge wurden im Jahr 2019 wieder stark nachgefragt. Besonders interessiert zeigten sich die Pflegestützpunkte und die Landfrauenvereine.

Thema	**Veranstalter**	**Datum**	**Ort**
Allergien	Landfrauenverein Großenaspe	06.02.	Großenaspe
„Im Alter is(s)t alles anders – Unter- und Mangel-ernährung vorbeugen“	Seniorenbeirat Neuwittenbek	12.03.	Neuwittenbek
„Ernährung von Senioren in stationären Einrichtungen unter Berücksichtigung des Schnittstellen-managements“	Christian-Albrechts-Universität Kiel, Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	06.05.	Kiel
Essen und Trinken bei Demenz	Pflegestützpunkt im Kreis Stormarn	21.05.	Bad Oldesloe
Im Alter Is(s)t man anders	AWO Schleswig-Holstein, Abt. Pflege	27.06.	Heide
Vegane Ernährung in den ersten 1000 Tagen rund um die Geburt	Frühe Hilfen Kreis Pinneberg	26.09.	Pinneberg
Rund um die Kartoffel	Landfrauenverein Kirchbarkau	19.10.	Kirchbarkau
„Gut essen… nicht vergessen! Ernährung bei Demenz“	Pflegestützpunkt im Kreis Nordfriesland	26.10.	Husum
Alte Gemüsesorten	Landfrauenverein Schönkirchen	30.10.	Schwentinental

Betriebliche Gesundheitsförderung

Die Sektion beteiligte sich mit Vorträgen und Workshops an verschiedenen Gesundheitstagen:

- Gesundheit für alle, Max Rubner-Institut Kiel, 06.03.19, Kiel
- Fit für die Zukunft, Landesbetrieb Straßenbau und Verkehr SH, 08.05.19, Neumünster
- Miteinander-bewegen-Miteinander-kommunizieren, Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur des Landes SH, 04.09.,19 Kiel
- Die Bedeutung der Makronährstoffe – Exkurs Zucker, RBZ-Wirtschaft, 05.09.19, Kiel

Eine besondere Form von betrieblicher Gesundheitsförderung erfolgte im Rahmen einer Beteiligung an dem Projekt „wOHlauf – Gesund in Ostholstein“, das federführend von der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung in Schleswig-Holstein durchgeführt wird. Hier wurde eine sehr heterogene Gruppe von Mitarbeitenden einer Hausmeister-Firma zu Möglichkeiten einer ausgewogenen Ernährung im Arbeitsalltag sowohl theoretisch als auch praktisch informiert und geschult.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Printmedien:	9 Beiträge	(Kieler Nachrichten, Segeberger Zeitung, Mohltied! – Das Besseresser-Magazin für Schleswig-Holstein, Bauernblatt Schleswig-Holstein und Hamburg, rhw management, KiTa ND, Kinderkankenschwester
TV:	1 Beitrag	(Health TV Hamburg, „Kinderernährung - die ersten 1.000 Tage“ (21.07.19)

Weitere Aktivitäten

Servicestelle Schulobst

Die Servicestelle unterstützt bei der Umsetzung pädagogischer Angebote zum Schulprogramm, bietet Beratung und regionale Treffen zum Austausch für die teilnehmenden Schulen an.
Das Programm wird in Schleswig-Holstein hervorragend angenommen.

Servicestelle EU-Schulobst

Diätetisch geschulte/r Köchin/Koch/DGE

Die Sektion betreut organisatorisch und fachlich den Zertifikatslehrgang „Diätetisch geschulte Köchin/DGE“, „Diätetisch geschulter Koch/DGE“, „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“. Insgesamt wurden von den Lehrgangsanbietern vier Lehrgänge mit 31 Teilnehmern durchgeführt. 77 Personen wiesen ihre kontinuierliche Fortbildung über einen Zeitraum von drei Jahren nach und verlängerten dadurch die Gültigkeit ihres Zertifikats um weitere drei Jahre.

Ein Abschluss des Lehrgangs „Geprüfter Diätkoch“ gemäß dem aktuellen Rahmenplan der IHK und den entsprechenden Rechtsvorschriften von 2012 berechtigt zum Antrag auf Erteilung eines DGE-Zertifikats. Diese Möglichkeit nahmen 9 Absolventen wahr.

Zudem

- unterstützt die Sektion kontinuierlich Multiplikator*innen bei fachspezifischen Anfragen,
- gibt Auskünfte/Informationen für ratsuchende Verbraucher*innen
- und arbeitet in verschiedenen Gremien und Arbeitskreisen mit
  - DGE-Verwaltungsrat/DGE-Präsidium
  - Projektbeirat der Vernetzungsstelle Schulverpflegung
  - Beirat der Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e.V.
  - Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Jugendzahnpflege Kiel
  - AG Diabetes im MSGJFS und Unterarbeitsgruppe „1000 Tage rund um die Geburt“

Unterstützt wurde die Arbeit des Teams auch im Jahr 2019 tatkräftig von insgesamt 3 Praktikantinnen (in Kooperation mit der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel).

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Sektion Schleswig-Holstein
Hermann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel
Tel: 0431- 6 27 06, Fax: 0431 – 67 40 92
E-Mail: kontak@dge-sh.de
www.dge-sh.de