Teaser für Vorträge und Workshops

Impulsvortrag: Der Feed isst mit: Wie KI & Co. Ernährung in Kita und Schule verändern
Sarah Schocke, freiberufliche Ökotrophologin (M.Sc.)

Der Feed isst mit: Wie KI & Co. Ernährung in Kita und Schule verändern
Zwischen Schnitzelliebe, Snapchat und Shorts entsteht heute eine neue Essrealität. Was Kinder für normal, lecker und begehrenswert halten, wird längst auch digital geprägt.
Jetzt sind Kita und Schule gefragt: als Orte, die Orientierung geben, Sicherheit schaffen und Lust auf gutes Essen machen.

Impulsvortrag: Was macht eigentlich die Qualitätskontrollstelle in Berlin?
Petra Hottenroth, Qualitätskontrollstelle Schulessen

"Was landet auf den Tellern der Berliner Kinder – und wie lässt sich feststellen, ob die Qualität stimmt? Die Qualitätskontrollstelle Schulessen gibt Einblicke in ihre Arbeit, berichtet aus der Praxis und zeigt, was sich durch die Qualitätskontrollen verändert hat. Dabei geht es um das "Berliner Modell", den DGE-Qualitätsstandard und die Frage, ob sich Qualitätsanspruch mit dem Alltag in Schulen und bei Speiseanbietern miteinander verbinden lassen. Ein Blick hinter die Kulissen der Qualitätskontrolle – mit Erfahrungen, Erkenntnissen und Herausforderungen aus der Praxis."

Workshop 1: Zukunft auf dem Teller: Gesunde und nachhaltige Schulverpflegung – zwischen Social Media, Schulalltag und Partizipation

Was kommt bei Schülerinnen und Schülern gut an – und was macht Schulverpflegung wirklich gesund und nachhaltig? Zwischen Social-Media-Trends, unterschiedlichen Ernährungsbildern und den Herausforderungen des Schulalltags stehen Schulen vor spannenden Fragen.
In diesem Seminar werfen wir einen praxisnahen Blick auf gesunde Schulverpflegung, den Einfluss von Social Media auf Essverhalten und Ernährungsvorstellungen sowie die Frage, wie Schülerinnen und Schüler aktiv beteiligt werden können. Gemeinsam diskutieren wir Chancen und Herausforderungen und entwickeln konkrete Ideen für die eigene Schule.

Workshop 2: Hat´s geschmeckt? Kinderfeedback zum Essen

Essen bewerten, Wünsche äußern, mitentscheiden: Die Meinung von Kindern zählt. In unserem Workshop zeigen wir, wie der Tellercheck und die Lernplattform von Unser Kitaessen/Unser Schulessen dabei helfen können, die Meinung der Kinder zum Essen zu sichtbar zu machen. In einer Austauschrunde könnt ihr eure Erfahrungen teilen und Impulse aus anderen Einrichtungen mitnehmen.
Welche Erfahrungen gibt es bereits in den Einrichtungen? Welche Herausforderungen treten auf? Und welche Ideen haben andere Einrichtungen entwickelt, um Kinder aktiv an der Essensgestaltung zu beteiligen?

Ziel des Workshops ist es, den Teilnehmenden Tipps und Hilfen an die Hand zu geben, um
Kinderfeedback im Alltag einfach zu erfassen und für die Gestaltung des Essensangebots zu
nutzen.

Workshop 3: Anstupsen statt vorschreiben – Nudging beim Essen in Kita und Schule

Mehr Gemüse auf dem Teller, weniger Lebensmittel im Müll – ganz ohne Verbote und Ermahnungen? Durch kleine, clevere Veränderungen bei der Platzierung, Präsentation oder Benennung von Speisen lenken Sie das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen sanft in eine gesündere Richtung. Erfahren Sie in diesem Workshop, wie Sie Ihre Mensa oder Ihren Gruppenraum mit einfachen Kniffen in eine Wohlfühloase für gesundes Essen verwandeln.

Workshop 4: Weniger Kosten, mehr Qualität – Speisepläne für die Praxis

Steigende Preise, anspruchsvolle Gäste, knappe Zeit – und trotzdem soll der Speiseplan überzeugen. Klingt bekannt?
In diesem Workshop geht es nicht um Theorie, Regelwerke oder erhobenem Zeigefinger. Michael Loitz kennt die Realität in Küchen aus eigener Erfahrung – und weiß, was dort wirklich zählt. Als Praktiker zeigt der Koch, Diätkoch & Verpflegungsmanager/DGE, wie Speisepläne mit dem vorhandenen Budget attraktiver, alltagstauglicher und moderner gestaltet werden können – ohne dass das Team dabei auf der Strecke bleibt.
Der Einstieg: Ein kurzer, knackiger Impuls mit konkreten Beispielen aus der Praxis. Was funktioniert, was nicht – und warum.
Dann wird's interaktiv: Ihr bringt eure Erfahrungen mit, tauscht euch aus und entwickelt gemeinsam Ideen, die direkt in den eigenen Betrieb passen. Rezepte optimieren, Abläufe vereinfachen, Gäste begeistern – praxisnah und auf Augenhöhe.
Für wen: Küchenteams, Küchenleitung und alle, die täglich Essen auf den Tisch bringen.