



Newsletter 03/2025

DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

Hinweis:

Wenn Sie den Newsletter zukünftig nicht erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail mit dem Stichwort „Newsletter abbestellen“. Die Ausgaben des Newsletters finden Sie auch auf der Internetseite www.dgevesch-mv.de.

Die dieser Veröffentlichung zugrundeliegenden Projekte werden mit Mitteln des Ministeriums für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern, des Ministeriums für Bildung und Kindertagesförderung Mecklenburg-Vorpommern und durch IN FORM finanziert.



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Mecklenburg-Vorpommern

Inhalt

Veranstaltungsvorschau | Rückblick | Infos | Impressum

Liebe Leserinnen und Leser,

kurz vor den Herbstferien erhalten Sie unseren Newsletter. Er informiert Sie über unsere vergangenen Aktivitäten, wie dem Messeauftritt auf der MeLa, wo wir einigen von Ihnen bereits am Stand begegnet sind.

Während der Woche der Lebensmittelwertschätzung fanden in einzelnen Kitas wieder Aktionen statt.

Vor uns liegt noch der Aktionstag Kita- und Schulverpflegung im November. Auf dieser Veranstaltung möchten wir uns mit dem Thema „Verpflegungskonzepte mit Geschmack und Verantwortung“ beschäftigen, sie haben die Gelegenheit sich zu informieren, sich mit anderen Akteuren auszutauschen. Mehr dazu finden Sie auf den ersten Seiten des Newsletters. Melden Sie sich gern an!

Nutzen Sie den Newsletter, um sich über alle Veranstaltungen und Aktionen zu informieren und melden Sie sich gern bei uns, wenn Sie individuelle Beratungs- oder Themenwünsche haben.

Bis bald,

Ihr Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV

Veranstaltungsvorschau

Terminvorschau (Oktober 2025 – Februar 2026)

Wann?	Was?	Wo?
15.10.2025	Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien in der Kita richtig begegnen	Rostock
23.10.2025	DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas – Workshop für Fachberatungen von Kitas	Schwerin
18.11.2025	16. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung (GastRo)	Rostock
20.11.2025	6. Digitale Ernährungsfachtagung MV (DGE-Sektion MV)	online
04.12.2025	Kita, Kurz & Knackig – Vortragsreihe für Hauswirtschaftskräfte (Thema: Hygiene)	online
09.12.2025	Gute Verpflegung macht Schule	online
15.01.2026	Kita, Kurz und knackig – Vortragsreihe für Hauswirtschaftskräfte (Thema: Allergenkennzeichnung)	online
23.02. – 27.02.2026	Vernetzungsstelle on Tour 2026	Landkreis Vorpommern- Greifswald

Anmelden können Sie sich online, auf unserer Internetseite unter:

www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

„Verpflegungskonzepte mit Geschmack und Verantwortung“ 16. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung - 18.11.2025



Am Dienstag, den 18. November 2025, findet in Rostock der 16. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung statt.

Der Themenschwerpunkt in diesem Jahr lautet **„Verpflegungskonzepte mit Geschmack und Verantwortung“**.

Dieser Wunsch wurde nicht nur im vergangenen Jahr mehrfach geäußert – auch in unserer täglichen Arbeit zeigt sich immer wieder, wie entscheidend eine gute Planung für eine gelingende Kita- und Schulverpflegung ist.

Dabei geht es um mehr als nur das Speisenangebot:

Raumgestaltung, Rahmenbedingungen und das pädagogische Konzept spielen eine ebenso wichtige Rolle.

Sie tragen wesentlich dazu bei, gesundheitsförderliche Verpflegungsangebote in Kita und Schule zu schaffen – und sie prägen das Ernährungsverhalten nachhaltig.

Am Nachmittag erwarten Sie wieder spannende Workshops.

Das aktuelle Programm finden Sie unter diesem Text.

Link zur Anmeldung: www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen



Einladung

16. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung MV

Verpflegungskonzepte mit Geschmack und Verantwortung

10:00 Uhr - ca. 13:15 Uhr

Vormittagsprogramm

Moderation: Josephine Frank

Impulsvorträge:

Gesundes Aufwachsen für alle: Wie Kita- und Schulessen Gesundheit und Chancengleichheit fördern können

Prof. Dr. Anna Lene Seidler, Universitätsmedizin Rostock

Hamburger Weg - Free Flow im Ganzttag

Björn Steffen, Behörde für Schule und Berufsausbildung Hamburg

Gemeinsam gesund essen lernen - Das Konzept der Fröbel-Kita

Robert Kapa, FRÖBEL Bildung und Erziehung gGmbH

Praxisbeispiele aus MV

- Andreas Schwarz, Mittagmatrosen Rostock GmbH
- Uta Seiffert-Schuldt, Perspektive Wismar gGmbH

14:30 Uhr - ca. 16:00 Uhr

Workshop-Phase

Workshop 1

Essverhalten von Beginn an positiv beeinflussen
Petra Schulze-Lohmann, DGE-Sektion SH

Workshop 2

Ich kann kochen!
Praktische Ernährungsbildung in Kitas und Grundschule
Annica Münch, Lars Bühlhoff, Sarah-Wiener-Stiftung

Workshop 3

Treff mit dem Verband für Schul- und Kitacaterer (VDSKC)-
Kostenmanagement und Kennenlernen
Ralf Blauert, Vorsitzender VDSKC e. V.

Stand: September 2025



**Dienstag,
18.11.2025**



**Rostock
HanseMesse
Rotunde**



**Preis
pro
Person:
35 €**



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Mecklenburg-Vorpommern

MV 
tut gut.



Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien in der Kita richtig begegnen – 15.10.2025 – Rostock



Dieses Seminar beschäftigt sich mit dem wichtigen Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien in der Kita. Gemeinsam werden die wichtigsten Unverträglichkeiten vorgestellt, die in der Betreuung von Kindern auftreten können. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen, wie sie mit diesen Herausforderungen professionell und

einfühlsam umgehen können. Dabei wird auch das Hintergrundwissen vermittelt, um Unsicherheiten und Ängste abzubauen.

Ein besonderer Fokus liegt darauf, praktische Tipps und Strategien zu erhalten, um den Alltag in der Kita sicher und angenehm für alle Kinder zu gestalten. Zudem bietet das Seminar die Gelegenheit, sich mit anderen Kitas auszutauschen, Erfahrungen zu teilen und voneinander zu lernen. So entsteht eine wertvolle Plattform, um gemeinsam Lösungen zu entwickeln und das Verständnis für Kinder mit Unverträglichkeiten und Allergien zu vertiefen.

Link zur Anmeldung: www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

Workshop für Fachberatungen von Kitas: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas – 23.10.2025 – Schwerin



In diesem Workshop für Kita-Fachberatungen möchten wir gemeinsam die wichtigsten Inhalte des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas vorstellen und vertiefen. Ziel ist es, die Fachberatungen in ihrer wertvollen Rolle zu stärken und ihnen praktische Werkzeuge an die Hand zu geben, um die Verpflegung in den Kitas nachhaltig zu verbessern.

Wir werden einzelne Themen des DGE-Qualitätsstandards systematisch besprechen, darunter:

- **Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Verpflegung:** Was bedeutet eine ausgewogene Ernährung für Kinder? Welche Prinzipien sind dabei entscheidend?
- **Wichtige Anforderungen an die Verpflegung in Kitas:** Was wird von Fachkräften erwartet, um eine gesunde Ernährung sicherzustellen?
- **Praxisnahe Beispiele und gute Praktiken:** Wir stellen konkrete Umsetzungen vor und sammeln gemeinsam erfolgreiche Ansätze aus der Praxis.
- **Der Einfluss der Fachberatung:** Wie können Fachberatungen Kitas aktiv unterstützen, beraten und motivieren, die Standards umzusetzen?

Der Austausch untereinander ist ein zentraler Bestandteil des Workshops. Hier haben alle die Gelegenheit, Erfahrungen, Herausforderungen und gute Beispiele zu teilen. So entstehen wertvolle Impulse und Inspirationen für die tägliche Arbeit.

Link zur Anmeldung: www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

„Kita, Kurz & Knackig“: Vortragsreihe für Hauswirtschaftskräfte – online – 04.12.2025



Diese Vortragsreihe richtet sich ausschließlich an Hauswirtschaftskräfte und Küchenpersonal um einen geschützten Raum zu schaffen. Sie sind die Basis im Bereich der Kitaverpflegung und essentiell für eine optimale und gesundheitsförderliche Versorgung.

In der Seminarreihe rund um die Themen des DGE-Qualitätsstandards, können die Teilnehmer*innen

Neues lernen, ihr Wissen auffrischen und erfahren, wie Gleichgesinnte mit den alltäglichen Herausforderungen umgehen.

Die Vortragsreihe umfasst insgesamt 5 Kurz-Seminare. Bei der nächsten Veranstaltung geht es weiter mit Seminar 3:

Hygiene und Rechtliche Rahmenbedingungen

Weitere Themen bei den folgenden Seminaren:

Allergenkennzeichnung für Frühstückspläne (15.01.2026)

NEUES THEMA in Planung am 16.04.2026

Interessieren Sie sich für diese Veranstaltung, dann melden Sie sich gern an.

Link zur Anmeldung: www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

Gute Verpflegung macht Schule – Online - 09.12.2025



Online-Workshop zur Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung in der Praxis.

Wie lässt sich Schulverpflegung gesund, nachhaltig und zugleich schülergerecht gestalten?

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ bietet dafür eine klare Orientierung – von der Speiseplanung über die Lebensmittelauswahl bis hin zur Organisation im Alltag.

In dieser zweistündigen Onlineveranstaltung erfahren Sie, wie Sie den DGE-Qualitätsstandard praxisnah umsetzen, Qualität sichtbar machen und alle Beteiligten ins Boot holen.

Freuen Sie sich auf Impulse, Praxisbeispiele und den Austausch mit anderen Engagierten rund um das Thema „gutes Essen in der Schule“.

Wann: Dienstag, 09.12.2025 von 14:00 – ca. 16:00 Uhr

Wo: online (Zoom)

Wer: Schulleitungen und Lehrkräfte, Hortkräfte, Speiseanbieter und Küchenleitungen, Schulträger, Eltern- und Schülervvertretungen, weitere Interessierte

Kosten: 20,00 €

Link zur Anmeldung: www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen

Wir gehen 2026 wieder auf Tour! - 23.-27.02.2026



Um allen Landesteilen gleichermaßen gerecht zu werden, werden wir auch im kommenden Jahr wieder unterwegs sein – eine Woche **lang im nördlichen Landkreis Vorpommern-Greifswald**.

Geplant sind Veranstaltungen, Besuche und Beratungsangebote für Kitas, Schulen, Speiseanbieter sowie Kita- und Schulträger.

Jetzt sind Sie gefragt!

Möchten Sie in Ihrer Kita, Schule, Hort, Kommune oder Ihrem Unternehmen eine **Inhouse-Schulung für Ihr Team** anbieten oder eine **Beratung**, um Ihrem Verpflegungskonzept einen frischen Anstrich zu geben?

Haben Sie **Themenwünsche für Weiterbildungen** oder können Sie uns einen Veranstaltungsort zur Verfügung stellen?

Oder möchten Sie einfach die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und die Menschen kennenlernen, die hinter diesem Newsletter stehen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Rückmeldung!

Dann nehmen Sie per Mail (kontakt-mv@dge.de) oder über unsere Internetseite <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen> Kontakt zu uns auf (Anmeldeformular).

Rückblick auf die letzte Vernetzungsstelle on Tour <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/newsansicht/rueckblick-vernetzungsstelle-on-tour-1>

6. Digitale Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion MV – 20.11.2025



„Zwischen Nutzen und Risiko – Aktuelle Herausforderungen in der Ernährung“ das ist das Thema der 6. Digitalen Ernährungsfachtagung der DGE Sektion MV am 20.11.2025, von 09:45 – 16:30 Uhr.

Wo hört der Nutzen auf und ab wann beginnt das Risiko?

Das richtige Maß in der Ernährung ist ein zentrales und immer wiederkehrendes Thema. Die schnelllebige Welt der Ernährungstrends, neue Lebensmittel oder der wechselnde Fokus auf einzelne Nährstoffe, stellen Ernährungsfachkräfte immer wieder vor die Aufgabe, sich in einem stetig wandelnden Wissensfeld zurecht zu finden.

Diese Tagung bietet mit den Referent*innen der DGE, des Bundesinstituts für Risikobewertung und des Max-Rubner-Instituts eine fachlich fundierte Einordnung verschiedener aktueller Ernährungsthemen.

Über diese Themen dürfen Sie sich freuen:

- DGE/ÖGE-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr: empfohlene Zufuhr, Schätzwert, Richtwert – was macht den Unterschied?
- Unterschätzte Spurenelemente: Chrom, Mangan, Molybdän
- Qualität und Sicherheit von Soja-, Mandel- und Haferdrinks
- Gemüse zum Trinken: Grüne Smoothies aus ernährungsphysiologischer und toxikologischer Sicht
- Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln im Sport – wie viel ist zu viel
- Am besten null Promille – DGE-Positionspapier zu Alkohol

Weitere Informationen und Anmeldung: www.dge-mv.de/veranstaltungen/

Rückblick

MeLa 2025 – Wir waren dabei: 11. – 14.09.2025



Auch in diesem Jahr waren wir wieder gemeinsam mit der DGE-Sektion MV mit einem Stand auf der MeLa (Fachausstellung für Landwirtschaft, Ernährung und ländliche Perspektiven) vertreten.

Wir kamen mit Interessierten, insbesondere Schüler*innen über aktuelle Themen der Kita- und Schulverpflegung ins Gespräch und informierten über unsere Angebote.

Für Schüler*innen boten wir im Rahmen der Kinder-MeLa ein

Angebot zum Thema „Salz“ an. Teilnehmende Klassen konnten uns am Stand besuchen und ihr Ernährungs-Wissen testen oder auffrischen. Außerdem gab es eine Menge nützlicher Tipps und Rezepte für eine salzärmere Ernährung, was von den Besuchern und Besucherinnen auch gern angenommen wurde.



Woche der Lebensmittelwertschätzung 2025

In der Woche vom 26.09. – 06.10. fand die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ statt. Die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung hat sich daran beteiligt und vorwiegend im Kita-Bereich Veranstaltungen durchgeführt.



Lebensmittelretter in der Kita



Im Aktionszeitraum wurden in vier Kitas im Land Workshops zum Thema „Lebensmittelretter*in werden!“ mit praktischen Tipps für die Kleinsten durchgeführt. Hier ging es darum, zu lernen, wie man den Kühlschrank für jeden Lebensmittelstyp passend einräumt, Lebensmittel zu verarbeiten, die nicht mehr so schön sind und sich zu überlegen, was man aus den Resten noch machen kann. Am Ende gab

es für jedes Kind eine Auszeichnung als Lebensmittel-Retter. Außerdem wurde an dem Tag nach dem Mittagessen eine Messaktion der übrig gebliebenen Tellerreste vorgenommen. Nach



der Auswertung wissen die Kitas dann, was in der Einrichtung hauptsächlich entsorgt wird und warum die Kinder es in die Tonne werfen.

Diese Aktion wurde in Schwerin, Dabel, Rostock und Neustrelitz durchgeführt. Die Kitas konnten sich im Vorfeld bewerben und wurden dann ausgewählt.

Einblick in die Landesregierung



Am 28. September öffneten sich die Türen des Ministeriums für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz MV.

Interessierte konnten sich bei einer Führung das Ministerium zeigen lassen, und auch jede Menge über die beeindruckende Geschichte des Gebäudes erfahren.

Die DGE-Sektion und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung war an diesem Tag mit einem Beratungs- und Informationstisch vertreten und konnten über ihre Aufgaben informieren und auf Ernährungsfragen der Besucher*innen eingehen.

Infos

Ringvorlesung: Nachhaltige Ernährungssysteme in Deutschland – Fokus Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung



(Quelle: hs-osnabrueck.de)

Von der Wissenschaft in die Praxis

Die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung stellt einen zentralen Hebel für eine nachhaltige Transformation des Ernährungssystems dar. Nach dem erfolgreichen Auftakt der letzten Ringvorlesung im vergangenen Jahr, legen wir den inhaltlichen Fokus im Wintersemester 2025/2026 insbesondere auf Erkenntnisse aus der Wissenschaft und deren Transfer in die Praxis. Im Mittelpunkt stehen konkrete Ansätze und Impulse, wie eine ernährungsphysiologisch wertvolle, sozial und ökologisch verträgliche sowie kostendeckende Verpflegung aussehen und in der Praxis gelingen kann.

Ziel der Ringvorlesung ist es, Studierenden aus unterschiedlichen Fachdisziplinen einen Überblick über die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung im Kontext Nachhaltige Ernährungssysteme zu geben und wichtige Akteure aus diesem Bereich zusammenzubringen. Aktuelle wissenschaftliche Ergebnisse, Handlungsperspektiven, wissenschaftliche, praktische und politische Neuerungen sowie konkret Beispiele aus der Praxis sollen dargestellt und diskutiert werden.



Weitere Informationen, u. a. zur Anmeldung und die Aufzeichnungen der Ringvorlesungen aus dem vergangenen Jahr finden Sie auf der Seite der HS Osnabrück, Fachbereich Ökotrophologie oder hinter dem QR-Code.

Kostenfreie Fortbildungsangebote des Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Online)



Ernährungsbildung - Die Angebote des BZfE entdecken

Zielgruppe: pädagogische Fachkräfte, (angehende) Lehrkräfte und Multiplikator*innen aus dem Bildungsbereich

Eine Entdeckungstour durch das vielfältige Unterstützungsangebot des BZfE für mehr Ernährungsbildung in Schule, Kindertagespflege und Kita: Welches Material genau ist schon für die Kleinsten in der Kita geeignet?

Funktioniert praktische Ernährungsbildung auch ohne Küche? Wo finde ich veränderbares Material? Und gibt es auch was Digitales? Diese und viele weitere Fragen beantwortet die neue, zweistündige Web-Fortbildung.

Die Teilnehmenden lernen den Qualitätsanspruch, Zugangswege und ausgewählte Materialien kennen und tauschen sich mit Kolleginnen und Kollegen zu konkreten Umsetzungsideen aus.

Weitere Informationen und Termine finden Sie unter <https://www.bzfe.de/schule-und-kita/fortbildungen/ernaehrungsbildung-die-angebote-des-bzfe-entdecken>

Mit allen Sinnen genießen - Essen und Trinken in der Kita entdecken

Zielgruppe: (angehende) pädagogische Fachkräfte in der Kindertagesbetreuung, Kindertagespflegepersonen

Riechen, Hören, Schmecken..., die Sinne begleiten das Essen ganz oft unbewusst. Wie lässt sich dieser Reichtum der Sinneseindrücke genauer erkunden? Die neue, zweieinhalbstündige Web-Fortbildung zeigt Chancen, Situationen und Übungen für die Sinnesbildung im Betreuungsalltag auf. Neben Informationen zu den einzelnen Sinnen steht auch die Entwicklung eigener Ideen zur Umsetzung von Sinnesübungen im Vordergrund –niedrigschwellig und alltagstauglich. Ziel ist es, Kinder (auch) außerhalb der Mahlzeiten für die Lebensmittelvielfalt zu begeistern.

Weitere Informationen und Termine finden Sie unter <https://www.bzfe.de/schule-und-kita/fortbildungen/mit-allen-sinnen-geniesen-essen-und-trinken-in-der-kita-entdecken>.

Neue Mitarbeiterin im IN FORM-Projekt

Hallo,

ich bin Victoria Koß und freue mich, seit dem 8. September 2025 Teil des Teams der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern zu sein. Dort vertrete ich Lena-Marie Gritzan in ihrer Elternzeit und arbeite im IN FORM-Projekt zur Wissenschaftskommunikation für Schüler*innen über gesunde und nachhaltige Schulverpflegung. Im Rahmen des Projekts bin ich für den Aufbau unseres Instagramkanals verantwortlich.

Ich interessiere mich seit Langem für gesunde und nachhaltige Ernährung und habe aus diesem Grund Ernährungswissenschaften an der Friedrich-Schiller-Universität in Jena studiert. Dort wurde mir bewusst, was für einen großen Einfluss kleine Veränderungen in der Gemeinschaftsverpflegung sowohl auf die Gesundheit als auch die Umwelt haben können, weshalb ich gerne in diesem Bereich etwas mit meiner Arbeit bewirken möchte. Durch einen Bundesfreiwilligendienst in der Stiftung für die Rechte zukünftiger Generationen konnte ich außerdem Erfahrungen im Social-Media-Bereich sammeln, welche ich nun in das Projekt einbringen kann.

Ich wurde ganz herzlich in das Team aufgenommen und freue mich sehr auf die Zusammenarbeit und darauf, dabei viel Neues zu lernen.



Viele Grüße
Victoria Koß

Impressum:

Herausgegeben von der DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV:
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
www.dgevesch-mv.de

Meike Halbrügge
Projektleitung Schulverpflegung
Telefon: 0385/20 25 218
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: [halbruegge\[at\]dge.de](mailto:halbruegge[at]dge.de)

Katharina Kutzner
Projektleitung Kitaverpflegung
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: [kutzner\[at\]dge.de](mailto:kutzner[at]dge.de)

Dr. Andrea Fongar-Tiralla
Leitung IN FORM-Projekt
Telefon: 0385/20 03 88 07
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: [fongar-tiralla\[at\]dge.de](mailto:fongar-tiralla[at]dge.de)

Victoria Koss
Mitarbeiterin IN FORM-Projekt
Telefon: 0385/20 03 88 07
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: [koss\[at\]dge.de](mailto:koss[at]dge.de)

Hauptgeschäftsstelle Bonn
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
Geschäftsführerin: Dr. Kiran Virmani
Eingetragen im Vereinsregister Bonn unter Nr. VR 008114
UStIdNr: DE 114234841