



## Newsletter November 2020

### **DGE-Vernetzungsstelle Kita - und Schulverpflegung in Mecklenburg- Vorpommern**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie lesen die neueste Ausgabe des Newsletters der DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV.

Doch irgendwas ist anders...ja, genau... unser Newsletter hat ein neues Layout! Es soll Sie schon auf unsere neue, komplett überarbeitete Internetseite neugierig machen, die wir spätestens zum Ende des Jahres freischalten lassen werden.

Bevor Sie nun diese Ausgabe durchstöbern, möchten wir den Spot noch auf unseren Aktionstag richten. Denn dieser findet in diesem Jahr online statt und kann leider nicht auf dem Gelände der HanseMesse in Rostock durchgeführt werden, nichtsdestotrotz haben wir Ihnen wieder ein interessantes Programm zusammengetragen. Sie können sich gern noch anmelden.

Viel Spaß beim Lesen dieses Newsletters und bleiben Sie gesund!

Mit freundlichen Grüßen

Ihre DGE Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-  
Vorpommern.

# Inhalt

## Veranstaltungsvorschau | Rückblick | Infos | Zum Nachlesen | Impressum

### 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 den jeweiligen Internetseiten.

Die dieser Veröffentlichung zugrundeliegenden Projekte werden mit Mitteln des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern und des Ministeriums für Soziales, Integration und Gleichstellung Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

# Veranstaltungsvorschau

## 11. Aktionstag zur Kita- und Schulverpflegung findet in diesem Jahr online statt

Am Montag, 16.11.2020 findet der 11. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung als etablierte Fachtagung durch die vom Land Mecklenburg-Vorpommern geförderten Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in MV der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) statt.

Dieses Mal findet er nicht als Präsenzveranstaltung statt, sondern er wird online über den Anbieter „Zoom“ durchgeführt.

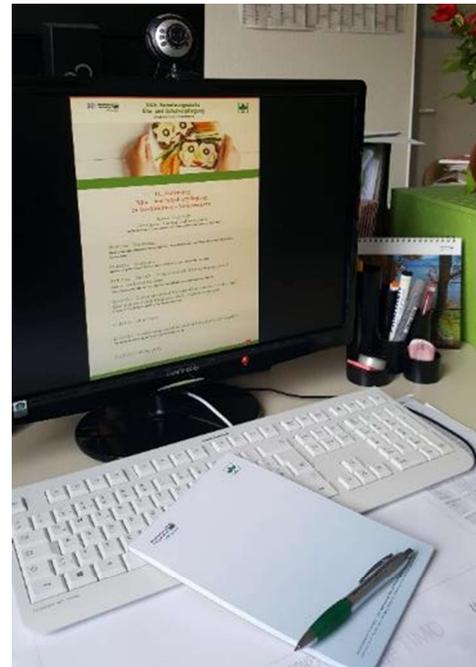
Es konnten wieder kompetente Referentinnen und Referenten gewonnen werden, die in einem abwechslungsreichen Programm aktuelle Aspekte der Kita- und Schulverpflegung vermitteln.

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter\*innen von Schulen und Kitas, an Kindertagespflegepersonen, an Kita- und Schulträger, Cateringbetriebe, Fachberater\*innen, Ämter und Institutionen, Elternvertretungen sowie Vertreter\*innen der Kommunal- und Landespolitik, die sich für eine hochwertige Kita- und Schulverpflegung engagieren bzw. engagieren möchten.

Sie können sich noch bis zum 13. November 2020 anmelden. Die Teilnahmegebühr beträgt 25,00€.

Weitere Informationen zu dem Programm und dem Anmeldeformular finden Sie auf der Internetseite der DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV unter

[https://dgevesch-mv.de/index.php?id=16&tx\\_ttnews%5Btt\\_news%5D=464&cHash=b34d865edee2a825cbff5de34fbf2af1](https://dgevesch-mv.de/index.php?id=16&tx_ttnews%5Btt_news%5D=464&cHash=b34d865edee2a825cbff5de34fbf2af1).



# Rückblick

## Woche der Lebensmittelwertschätzung 2020

der Woche vom 22.09. – 29.09. fand die bundesweite Aktionswoche zur Lebensmittelwertschätzung statt. In Mecklenburg-Vorpommern nahmen verschiedene Vereine und Verbände an der Woche mit Aktionen teil.

Weitere Infos: [www.zugufuerdietonne.de/ueber-uns/aktionswoche/](http://www.zugufuerdietonne.de/ueber-uns/aktionswoche/)

### Die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung besucht Kitas um das Thema der Lebensmittelwertschätzung zu beleuchten



„Kann man das Obst noch essen?“ und „Lagern wir Kartoffeln im Kühlschrank?“. Mit diesen Fragen haben sich im Aktionszeitraum der Lebensmittelwertschätzung Kitas hier in Mecklenburg-Vorpommern beschäftigt. Anlässlich der Aktionswoche *Zu gut für die Tonne*, welche auf Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im deutschlandweit durchgeführt wurde, fanden kleine

Lerneinheiten in Kita-einrichtungen statt um auch schon die Kleinsten für das Thema der Lebensmittelwertschätzung zu sensibilisieren.

Allein in Deutschland werden jährlich mehr als 11 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt, oft nur, weil der Apfel eine Delle hat oder die Gurke krumm ist. Die Kinder kennen das auch aus der Kita oder dem Elternhaus und konnten, durch die von der DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung durchgeführte Veranstaltung ein paar nützliche Tipps und Tricks mitnehmen. Ganz begeistert waren die Kinder von dem Trick, eine leicht schrumpelige Möhre wieder knackfrisch zu bekommen. „Das will ich zuhause auch mal machen“ – ruft die kleine Anna aus der ersten Reihe. „Das ist genau das, was wir erreichen möchten. Die Kinder können ihr erlerntes Wissen mit Begeisterung und Euphorie in das Elternhaus bringen“, so Projektleiterin der DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in MV Katharina Kutzner. Bei der interaktiven Lerneinheit konnten die Kinder selbst entscheiden ob ein Lebensmittel noch essbar ist, den Kühlschrank richtig einräumen und am Ende einen Smoothie aus Obst und Gemüse probieren, welches bereits ein paar kleine Dellen aufweist.



Dass nicht nur etwas für die Kinder dabei war, zeigte die Reaktion einiger Erzieherinnen, welche im Nachgang meinten, dass auch sie etwas gelernt haben und ab sofort wieder vermehrt auf das Thema geachtet werden soll.

Die kleine Lerneinheit der DGE-Vernetzungsstelle wurde in Kindertageseinrichtungen in Waren, Wolde, Rostock und Greifswald durchgeführt.

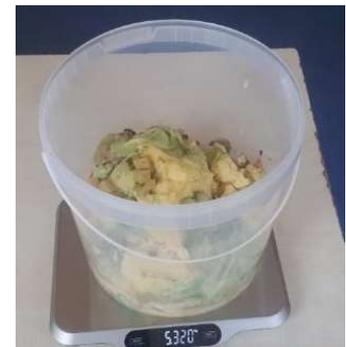
### „Check die Tellerreste – Messung von Speisenreste in der Schulverpflegung“



Die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung führte unter dem Motto „Check die Tellerreste – Messung von Speiseabfällen in Schulen“ interessante Aktionen in zwei Schulen durch. Dazu wurden die Reste auf den Tellern in großen durchsichtigen Eimern gesammelt. Die Schüler\*innen wurden anschließend

befragt, warum sie die Speisereste übriggelassen haben und ob sie weitere Wünsche und Anregungen an das Schulessen haben. Diese Aussagen wurden alle gesammelt, gebündelt und abschließend dem Caterer und der Schule als Feedback zur Verfügung gestellt. Die Ergebnisse können so in die Qualitätsentwicklung des Schulessens mit einfließen.

Die Materialien für die Messung wurde von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen genutzt, sie wurden im Rahmen eines INFORM-Projekts entwickelt. Ergänzend konnten sich die Schülerinnen und Schüler an einem Informationstisch zum Thema mit Broschüren der Aktion *Zu gut für die Tonne* versorgen und sich mit den Mitarbeiter\*innen der Vernetzungsstelle austauschen.



### Wenn Schulverpflegung, dann bitte nachhaltig!



Am 24. September 2020 wurde von der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V als Beitrag zur 1. bundesweiten Aktionswoche „Lebensmittelwertschätzung“ in Greifswald ein Expert\*innengespräch zum Thema „Gute Praxis nachhaltiger Schulverpflegung“ durchgeführt. Es ist Teil eines durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Projektes, mit dem eine

nachhaltige Schulverpflegung gefördert werden soll. Mit zahlreichen Schulleitungen, Speiseanbieter\*innen, Elternvertreter\*innen und anderen Multiplikator\*innen wurde an diesem Tag diskutiert, wie es gelingen kann, Schulverpflegung unter Beachtung des Klima- und Ressourcenschutzes anders und besser zu organisieren. Mit dem Catering-Unternehmen Gran Gusto aus Greifswald, der Schulleiterin Manuela Bielke

von der Arche Schule in Waren und Achim Lerm, Geschäftsführer des Greifswalder Eigenbetriebs „Hanse Kinder“, waren kompetente Gast-Referent\*innen geladen, die aufzeigten, wie Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung gelebt werden kann. Im Ergebnis der Veranstaltung nahmen viele Teilnehmer\*innen Impulse für Veränderungsprozesse in ihren Schulen und Initiativen mit. Ergebnisse der Veranstaltung und weitere Informationen zum Vorgehen bei der Einführung von Nachhaltigkeitskriterien in der Schulverpflegung können angefragt werden bei Arndt Müller von der DGE-Vernetzungsstelle.

Kontakt: [arndt.mueller@dgevesch-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgevesch-mv.de) oder Tel. 0385 - 200 388 07

## „Gute Ideen für ein gesundes Frühstück und die Zwischenverpflegung“

Neben der Mittagsverpflegung stellt die Frühstücks- und Zwischenverpflegung die Kitas oft vor eine große Herausforderung. Meistens wird das Frühstück von den Erzieherinnen oder den Hauswirtschaftskräften selbst zubereitet. Aus diesem Grund ist hier der eigene Bezug des Kitapersonals zur Frühstücksverpflegung sehr groß.



Um gute Ideen für das Frühstücksangebot zu finden und um Hintergrundwissen zu erlangen wurden von der DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung zwei Veranstaltungen durchgeführt um genau dieses Thema zu bedienen. Die Nachfrage war groß und das Interesse sowohl bei Kindertageseinrichtungen als auch bei Kindertagespflegepersonen vorhanden. Gemeinsam mit freiberuflichen/zertifizierten Ernährungsberaterinnen, welche regional ansässig sind, wurden die Veranstaltungen in Schwerin (05.09.) und Elmenhorst (18.09.) durchgeführt. Neben einem theoretischen Input zum Thema „Empfohlene Ernährung für Kleinkinder“ und „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ erfolgte eine praktische Kocheinheit. Auf diese Weise konnten die Teilnehmerinnen nicht nur theoretische Infos, sondern auch praktische Tipps mitnehmen. Getreu dem Motto „Lass es mich tun und ich werde es behalten!“ fand dieser Teil der Veranstaltung besonderen Anklang.

Die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung plant auch im kommenden Jahr diese Veranstaltung mit in das Programm aufzunehmen und diese in mehreren Regionen Mecklenburg-Vorpommerns durchzuführen.

## Bio-Brotbox Aktion 2020



Quelle: Grit Schreiter/LM

Die DGE-Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung unterstützten auch 2020 die Aktion „Bio-Brotbox“. In diesem Jahr wurde sie an rund 6400 Erstklässler in 115 Schulen verteilt. Gepackt wurde sie dezentral an fünf verschiedenen Packstationen in Mecklenburg-Vorpommern.

Ermöglicht wird die Bio-Brotbox durch die Unterstützung von Unternehmen, Vereinen und Verbänden.

Gefüllt wurde sie mit einer Info-Broschüre, Basilikum- und Kressesamen für die eigene Aussaat, Müsli, Leberwurst und Tee. Äpfel und Möhren wurden extra an die Schulen mitgegeben.

Ziel der Bio-Brotbox ist es, den Wert einer ausgewogenen Ernährung kennen und schätzen zu lernen und in der Schule täglich zu frühstücken. Die beliebte gelbe Brotbox ist eine tolle Transportbox für so ein gutes Frühstück, und darf die Kinder über die gesamte Schulzeit begleiten.

Siehe auch [www.plmv.de/agrarkultur/der-verein/bio-brotbox-2020/](http://www.plmv.de/agrarkultur/der-verein/bio-brotbox-2020/)

## Vernetzungstreffen der Caterer in Rostock (06.08.)

Die Kita- und Schulschließungen im Frühjahr 2020 hatten neben anderen Berufsgruppen auch die Gruppe der Caterer hart getroffen. Durch den Wegfall der Schul- und Kitaessen kam es zu erheblichen Einschränkungen. Viele Caterer im Land stehen mit diesem Problem ziemlich alleine da und haben Zukunftssorgen.



Die DGE-Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung haben die Caterer nach Rostock eingeladen um eine Austauschplattform zu schaffen. Thematisiert wurden hier in erster Linie die Auswirkungen der Corona-bedingten Einschränkungen und der Umgang mit dieser Situation. Seitens der Vernetzungsstelle Schulverpflegung wurden die Umfrageergebnisse der Caterer-Befragung vorgestellt. Im Anschluss erfolgte ein reger Austausch unter den Teilnehmenden. Gegenseitige Tipps, Hinweise und eigenen Erfahrungen, wie mit der aktuellen Situation umgegangen werden kann, waren für Viele hilfreich und gewinnbringend.

Neben den positiven Aspekten, die diese Veranstaltung lieferte, wurde jedoch auch ein weiteres Mal ersichtlich, dass die aktuelle Lage für viele Angehörige der Berufsgruppe existenzbedrohend und auch verlustreich sein kann. Ängste, Entlassungen, Kurzarbeit aber auch erhebliche Einbußen waren ebenfalls

dominierende Themen. Am Ende der Veranstaltung stand der Wunsch der Teilnehmenden einem regelmäßigen Austausch nachzukommen.

## „Bio kann jeder“ am 19.10.2020 in Cammin



Quelle: [oekolandbau.de](http://oekolandbau.de)

Die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung war im Oktober zu Gast bei der Fortbildungsreihe „Bio kann jeder“ des Vereins „ländlichfein e.V.“. Veranstaltungsort und Gastgeber war der Hof Prangendorf in Cammin, welcher mit nachhaltiger Landwirtschaft und einem gemütlichen Hofcafé Feriengäste in den kleinen Ort lockt. Mit informativen Vorträgen und praktischen Übungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln wurden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu den Details der Verwendung von „Bio“ in der

Kitaverpflegung informiert. Obwohl in Mecklenburg-Vorpommern rund 12 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet wird und das Land damit deutschlandweit zu den Spitzenreitern gehört, kommen die Produkte ökologischer Landwirtschaft bisher nur im geringen Umfang in der Kita- und Schulverpflegung vor. Um dieses zu ändern ist u.a. die aus Bundesmitteln geförderte Fortbildungsreihe „Bio kann jeder“ ins Leben gerufen worden, an der sich die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung MV regelmäßig mit Vorträgen beteiligt.

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/>

## DGE-Vernetzungsstelle unterstützt Elternabende in Kitas

Thematisch ausgerichtete Elternabende, z.B. zum gesunden Frühstück, bieten die Möglichkeit Eltern und Kitafachkräfte gleichermaßen mit Wissen zu versorgen. Manchmal kann es hilfreich sein, jemanden von außen einzuladen, wenn sich Fragestellungen zum Essensangebot trotz aller Bemühungen festfahren. Eine neutrale Vermittlung kann dann helfen, wieder ins Gespräch zu kommen. Die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung kann dazu beitragen und vermittelt externe Referenten bzw. nimmt selbst diese Rolle ein. An Elternabenden zum Thema Ernährung sollten auch die pädagogischen Fachkräfte und ggf. die Hauswirtschaftskräfte teilnehmen. So lernen die Eltern alle kennen, die sich um die Verpflegung ihrer Kinder kümmern. Die Projektleiterin hat in den vergangenen Wochen an verschiedenen



Elternabenden teilgenommen um vorzustellen, was bei der Verpflegung wichtig ist, worauf es besonders zu achten gilt und wie Alle an jedem Kitatag für eine gute Verpflegung der Kinder sorgen können.

Ein solcher Abend bietet den Eltern auch immer die Möglichkeit Fragen zu stellen und gemeinsam in einem Austausch mit anderen Eltern sowie Kitafachkräften die Verpflegungsqualität zu besprechen und für dessen Verbesserung sorgen. Insbesondere der praktische Bezug zur Kita und zur Eltern-Kita-Beziehung sind auf Elternabenden spürbar und es ist erkennbar, dass die Aufklärungsarbeit genau an dieser Stelle gebraucht wird und auch dort ankommt wo es wichtig ist.

Benötigen auch Sie Unterstützung für einen thematischen Elternabend um Informationen zum Thema „Ernährung und Verpflegung“ zu transportieren, dann melden Sie sich bei der DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung. Wir helfen Ihnen, mit Eltern über das Thema Ernährung ins Gespräch zu kommen, zeigen was dabei hilfreich ist und wie Sie die Eltern mehr dafür begeistern können.

## Infos

### Vernetzungsstelle Seniorenernährung Mecklenburg-Vorpommern (MV)



Quelle: BMEL/Felix Zahn/photothek.net

Die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, überreicht dem Minister für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Mecklenburg-Vorpommern, Till Backhaus, den Förderbescheid über 280.000 Euro

Neben den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern wurde im April 2020 auf Beschluss der Bundesregierung die DGE-Vernetzungsstelle Seniorenernährung MV etabliert. Sie ist in den neuen Bundesländern die erste Vernetzungsstelle für den Bereich der Seniorenernährung, die ihre Arbeit aufgenommen hat. Die finanzielle Förderung erfolgt durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt MV.

„Die DGE-Vernetzungsstelle Seniorenernährung MV“ steht als Ansprechpartner für alle Belange rund um eine ausgewogene und bedürfnisgerechte Ernährung und

Verpflegung älterer Menschen. Nach einer Bedarfsanalyse, was ist vorhanden, was wird benötigt, welche Akteure gibt es hierzu in MV, wird die die Vernetzungsstelle zielgruppenorientierte Schulungsangebote, Weiterbildungs- und Informationsveranstaltungen, wie Workshops, Seminare und Online-Seminare zur Verbesserung der Ernährungskompetenz älterer Menschen sowie der Verpflegungskompetenz von Verantwortlichen in der Seniorenverpflegung anbieten.

Ein wichtiges Handwerkszeug hierfür ist der neue DGE-Qualitätsstandard. Ziel des Qualitätsstandards ist es, Verantwortliche bei der Planung und Umsetzung einer bedarfsgerechten und bedürfnisorientierten Verpflegung zu unterstützen und damit den Seniorinnen und Senioren eine gesundheitsfördernde Auswahl zu ermöglichen, somit die Gesundheit und das Wohlbefinden zu fördern, die zusätzlich eine besondere Wertschätzung entgegenbringt. Am 30. November 2020 findet das Digitale Symposium der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zur Veröffentlichung der überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards statt.

Kontakt

### **DGE-Vernetzungsstelle Seniorenernährung Mecklenburg-Vorpommern**

Simone Gladasch

Am Grünen Tal 50 (AOK-Gebäude)

19063 Schwerin

Telefon 0385 207 568 49

## **Web-Fortbildungen zum Ernährungsführerschein für Lehrer\*innen**



Quelle: BLE

Das Bundeszentrum für Ernährung bietet bundesweit kostenlose Web-Fortbildungen zum Ernährungsführerschein an.

Der Ernährungsführerschein ist ein Baustein zur modernen Ernährungsbildung entsprechend den Bildungsplänen. Die Kinder dürfen vor allem eines: Es selbst tun! In sechs bis sieben

Doppelstunden lernen die Kinder Lebensmittel mit allen Sinnen wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Es geht auch um wertschätzendes, umwelt- und klimafreundliches Handeln. Somit ist die Zubereitung der kleinen, kalten Speisen Ausgangspunkt für vieles mehr! Immer mit dabei: Kater Cook, der clevere Küchenmeister. Er weiß, wie man sich fit und startklar für die Küche macht oder wie die Tische wieder blitzblank sauber werden.

Die Teilnehmer\*innen der Fortbildung erhalten einen grundlegenden und praktischen Einblick in die Arbeit mit dem Ernährungsführerschein: Sie lernen die

Ernährungspyramide und ihre Einbindung in den Grundschulunterricht kennen, erarbeiten sich unter Anleitung die Unterrichtseinheiten und werden sicher im Umgang mit dem Material und den Themen. Eine Praxisdemonstration veranschaulicht Schäl- und Schneidetechniken. Wer nach der Fortbildung zustimmt, an einer kurzen Nachbefragung teilzunehmen, erhält das gesamte Unterrichtsmaterial kostenfrei.

Video zum Ernährungsführerschein: <https://youtu.be/aa5uhsWrSMY>

Dauer: 3 Stunden

Kosten: kostenfrei

Termine, weitere Informationen und Anmeldung: <https://www.bzfe.de/inhalt/webinare-ernaehrungsfuehrerschein-31798.html>

Freie Plätze gibt es aktuell zu folgenden Terminen:

10.11.2020 13:00-16:00 Uhr

19.11.2020 14:30-17:30 Uhr

24.11.2020 13:30-16:30 Uhr

03.12.2020 16:00-19:00 Uhr

07.12.2020 15:00-18:00 Uhr

## Schulwettbewerb „Echt Kuh-I!“



Auf Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft startet der bundesweite Schulwettbewerb zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung. Die 'Echt kuh-I!'-Schirmherrin und Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner ruft Schülerinnen, Schüler sowie die Lehrerschaft zum Mitmachen auf: Gesucht werden neue

Projekte und tolle Ideen, welche sich mit dem Thema „Gemüse und Obst“ beschäftigen, denn das Jahr 2021 ist das internationale Jahr für Gemüse und Obst. Für die besten Ideen erhält das Gewinnerteam eine Reise in die Bundeshauptstadt Berlin.

Nähere Informationen und die Teilnahmemöglichkeit finden Sie unter diesem Link:

<https://www.echtkuh-i.de/>

## Bundeswettbewerb *Zu gut für die Tonne* 2021

(Quelle: Bild und Text: *Zu gut für die Tonne*)



Mit dem *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis zeichnet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) herausragende Projekte und ihre Initiatorinnen und Initiatoren aus, die mit ihren konkreten Ideen, Pioniergeist und großem Engagement dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Der Preis geht an Projekte aus den unterschiedlichsten Bereichen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette: von

Produktion und Handel bis hin zur Verarbeitung der Lebensmittel in Gastronomie und Privathaushalten. Der Wettbewerb ist dabei offen für alle: Ganz gleich ob Unternehmen, Gastronomie, landwirtschaftlicher Betrieb, wissenschaftliche Einrichtung, Privatperson, NGO, Kommune oder Initiative – jeder kann mitmachen! Den Bundespreis erhält je ein Projekt aus den fünf Kategorien *Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft & Bildung* sowie *Digitalisierung*. Hinzu kommen Förderpreise im Gesamtwert von 15.000 Euro für Konzepte und Projekte in der Start- oder Entwicklungsphase. [www.zugutfuertonne.de/der-bundespreis/2021/](http://www.zugutfuertonne.de/der-bundespreis/2021/)

## Zum Nachlesen

### Das beste Essen für Kleinkinder - Empfehlungen für die Ernährung von 1- bis 3-Jährigen



Bereit für das Abenteuer? Wenn Babys sich langsam für "richtiges" Essen interessieren, beginnt für Familien eine neue spannende Zeit. Praktische Anregungen und alltagsnahe Tipps erleichtern den Übergang von der Babykost zum Familienessen. Selber essen und trinken lernen, Lebensmittel sinnlich erleben, gemeinsame Mahlzeiten kennenlernen und in der Küche mithelfen: Im Kleinkindalter gibt es auch rund ums Essen viel zu erleben. In dem Heft erfahren Eltern, wie sie mit klaren Spielregeln und einer Portion Gelassenheit die positive Essentwicklung ihres Kindes fördern können. Dank Ernährungspyramide lassen sich ausgewogene Mahlzeiten kinderleicht zusammenstellen. Konkrete Vorschläge für kindgerechte Speisen sind eine zusätzliche Starthilfe.

ISBN/EAN 978-3-8308-1410-8

Preis: 2,50 € (zzgl. Versandkosten)

Zur Bestellung dieser Broschüre verwenden Sie bitte diesen Link:

<https://www.ble-medianservice.de/1566/das-beste-essen-fuer-kleinkinder-empfehlungen-fuer-die-ernaehrung-von-1-bis-3-jaehrigen>

## Impressum:

Herausgegeben von der 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

Meike Halbrügge  
Projektleitung Schulverpflegung  
Telefon: 0385/20 25 218  
Fax: 0385/20 23 891  
E-Mail: [meike.halbruegge@dgevesch-mv.de](mailto:meike.halbruegge@dgevesch-mv.de)

Katharina Kutzner  
Projektleitung Kitaverpflegung  
Telefon: 0385/20 25 216  
Fax: 0385/20 23 891  
E-Mail: [katharina.kutzner@dgeveki-mv.de](mailto:katharina.kutzner@dgeveki-mv.de)

Arndt Müller  
Leitung Projekt: „Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“  
Telefon: 0385/20 25 216  
Fax: 0385/20 23 891  
E-Mail: [arndt.mueller@dgeveki-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgeveki-mv.de)

Hauptgeschäftsstelle Bonn  
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn  
Geschäftsführerin: Dr. Kiran Virmani  
Eingetragen im Vereinsregister Bonn unter Nr. VR 008114  
UStIdNr: DE 114234841