



## **Newsletter März 2021**

### **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.

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

# Inhalt

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

Sehr geehrte Damen und Herren,

die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV meldet sich mit einem neuen Newsletter bei Ihnen um einen kleinen Rückblick auf durchgeführte Veranstaltungen, eine Auswahl an wichtigen Infos und eine Vorschau auf die bevorstehenden Veranstaltungen zu geben.

Das neue Jahr steht bisher stark unter dem Motto der überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards. So wurde bisher ein Versand der gedruckten Exemplare gestartet um die Kitas und Schulen mit dem neuen Wissen zu versorgen, zwei gut besuchte Veranstaltungen zur Vorstellung der überarbeiteten Orientierungshilfen durchgeführt und weitere vertiefende Online-Seminare sowie darauf abgestimmte Speiselanchecks werden im Laufe des Jahres angeboten.

Wir hoffen sehr, Sie für diese Veranstaltungen begeistern zu können!

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Lesen des Newsletters!

Mit freundlichen Grüßen

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

# Veranstaltungsvorschau

13.04.2021 – 13:00 Uhr

## Hand in Hand für eine klimafreundliche Schulverpflegung

Auf dem Weg vom Acker auf den Teller entstehen große Mengen an klimaschädlichen Gasen. Es gibt viele Möglichkeiten, wie Sie sich in ihrem Wirkungskreis für eine klimafreundlichere Gemeinschaftsverpflegung einsetzen können. Welche das sind und wie Sie in kleinen Schritten etwas dafür tun können, ist Thema des aktuellen IN FORM Projektes „**Kompetenzbildung für mehr Nachhaltigkeit bei Akteur\*innen in der Schulverpflegung**“ (Link).



Das Projekt wird gefördert mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

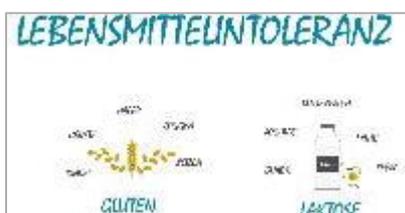
Bei unserer Online-Auftaktveranstaltung (13. April von 14:00 bis 15:30 Uhr) möchten wir Sie über die geplanten Workshops und Exkursionen informieren und uns mit Ihnen zu Ihren Vorstellungen und Wünschen austauschen. Hier gelangen Sie zum **Programm und zum Anmeldeformular**. Unter anderem wird Gastreferentin Magdalena Krakowiak, Gran Gusto Greifswald, von Ihren Erfahrungen als Speisenanbieterin berichten.

Alle im Rahmen des Projektes geplanten Veranstaltungen sind kostenlos. Wir würden uns im Gegenzug sehr freuen, wenn Sie sich an unserer Umfrage beteiligen, die wir demnächst an Sie versenden. Die Ergebnisse helfen uns, die Veranstaltungen zielgerichteter zu gestalten. Den Link zum Fragebogen schicken wir Ihnen in Kürze zu. Wir bedanken uns schon jetzt für Ihre Teilnahme und Ihr Engagement.

Möchten Sie sich generell bei der Gestaltung einer nachhaltigen Schulverpflegung beraten und begleiten lassen? Dann nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf (Tel. 0385 200 388 07).

15.04.2021 – 15:00 Uhr

## Umgang mit Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten in der Kita



© Jana Behr-stock.adobe.com

Immer häufiger treten Lebensmittelallergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten auf. Im Kitaalltag ist es oft schwer mit diesen Schwierigkeiten umzugehen. Um Erziehern, Kitaleitungen, Hauswirtschaftskräften und auch Eltern hier mehr Hintergrundwissen und Hilfestellungen zu geben,

laden wir zu einer Online-Veranstaltung ein. Das Ziel dieser 1,5-stündigen Veranstaltung ist Ihnen die Unsicherheit bei Fragen rund um dieses wichtige Thema zu nehmen und Ihnen die Möglichkeit zu geben, Fragen zu stellen, die Sie gerade bewegen.

Das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Internetseite unter nachfolgendem Link: <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/online-seminar-2>

**29.04.2021 – 15:00 Uhr**

## **Speisenplanung anhand des DGE-Qualitätsstandard**

Der Speiseplan in einer Einrichtung ist ein wesentlicher Bestandteil für eine gelingende Kita- und Schulverpflegung. Meist werden diese von Verantwortlichen in der Kita- und Schulverpflegung erstellt. Mit dem Online-Workshop zur Speisenplanung möchte Ihnen die DGE-Vernetzungsstelle Hilfestellungen zur Speiseplanerstellung geben und anhand von eigenen Speiseplänen Auswertungen durchführen. Bei der Veranstaltung werden die Orientierungen des überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards angewendet. Die Zielgruppe bezieht sich auf Verantwortliche in der Speisenzubereitung und Speiseplanerstellung, sowie Interessierte.



<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/online-seminar-3>

**04.05.2021 – 9 :00 Uhr – 13:00 Uhr**

## **Tag der Kitaverpflegung**



Der Tag der Kitaverpflegung wird bundesweit am 4.05.2021 durchgeführt und in Mecklenburg-Vorpommern als Anlass für einen Fachtag zur Kitaverpflegung genommen.

Mit einem Impulsvortrag von Edith Gätjen zum Thema „Mit Kindern essen – Essbeziehung!“ und einem „Best-Practise-Block“ werden in einer Online-Veranstaltung die unterschiedlichsten Seiten der Kitaverpflegung vorgestellt.

Das Ziel dieses Tages ist es, die Kitaverpflegung in MV in den Vordergrund zu stellen und beteiligte Akteure zu motivieren und neue Ideen zu liefern. <https://www.dgevesch-mv.de/>

**11.05.2021 – 15:00 Uhr**

## **2. Digitaler Austausch für Caterer in MV**

Die DGE-Vernetzungsstelle möchte den Caterern und Verantwortlichen für die Speisenzubereitung eine geschützte Plattform für einen internen Austausch geben. Über die Themen und Inhalte, über die Sie sich austauschen entscheiden Sie. So kann es sein, dass Sie sich über Ihre aktuelle Situation durch die Corona-Pandemie oder aber über andere Themen, die Sie aktuell interessieren, austauschen.



Wir möchten Ihnen mit dem Treffen die Möglichkeit geben, sich untereinander zu unterstützen, sich auszutauschen und zu vernetzen.

Weitere Informationen zum Programm aller Veranstaltungen und zur Anmeldung finden Sie unter: [www.dgevesch-mv.de](http://www.dgevesch-mv.de)

## Angebote der DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Speiseplancheck



© pinkyone - stock.adobe.com

Anlässlich des **Tages der Kitaverpflegung am 4.05.2021** laden wir alle Kitas im Land Mecklenburg-Vorpommern ein, einen vierwöchigen Speiseplan an die DGE-Vernetzungsstelle Kitaverpflegung zu senden. Unter allen zugesandten Plänen bis zum 30.04.2021 verlosen wir 10 „**Krümel und Klecksi**“ – **Boxen**. Außerdem erhalten alle Kitas

eine fachliche Auswertung des Speiseplans mit Tipps und Hinweisen zur Verbesserung.

Die „Krümel und Klecksi“ – Boxen werden am Tag der Kitaverpflegung ausgelost und dann soweit möglich persönlich überreicht.

Schicken Sie den Speiseplan und den Zusatzfragebogen an [info@dgevesch-mv.de](mailto:info@dgevesch-mv.de). Den Zusatzfragebogen und alle weiteren Informationen finden Sie unter:

[www.dgevesch-mv.de](http://www.dgevesch-mv.de)

## Ein bisschen Werbung in eigener Sache

Möchten Sie die Qualität der Kita- und Schulverpflegung in ihrem Verantwortungsbereich weiterentwickeln, benötigen Sie Infomaterialien zum Thema Ernährungsbildung oder Hygiene, suchen Sie neue Impulse zur Verbesserung der Verpflegungsangebote? Dann können Sie natürlich im Internet recherchieren, an unseren Veranstaltungen teilnehmen oder Sie nutzen unser **Beratungsangebot**.



© Cathy Yeulet - 123rf.com

Da wir im Moment nicht persönlich bei Ihnen vor Ort sein können, bieten wir Beratungen per Telefon oder auch online über Zoom an.

Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf, um Ihre Anliegen zu besprechen.

### Unsere Kontaktdaten:

Themen zur Kitaverpflegung: Katharina Kutzner: [katharina.kutzner@dgeveki-mv.de](mailto:katharina.kutzner@dgeveki-mv.de)

Themen zur Schulverpflegung: Meike Halbrügge: [meike.halbruegge@dgevesch-mv.de](mailto:meike.halbruegge@dgevesch-mv.de)

## Versand der DGE-Qualitätsstandards



Per Download haben Akteure und Interessierte der Kita- und Schulverpflegung bereits seit November die Möglichkeit die überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kita und Schule zu erhalten. In gedruckter Form gibt es diese erst seit Anfang März und die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung versendet aktuell die Neuauflagen. Sollten Sie Interesse an einem oder mehreren Exemplaren haben, können Sie

sich gern an uns wenden.

## Rückblick

### 25.02.2021 Seminar: Linsen, Bohnen und Co. in der Verpflegung in Kita und Schule



Sie sind längst keine Unbekannten mehr auf den Tellern von vielen Familien, und auch einige Restaurants bieten immer häufiger Hülsenfrüchte an. Doch in der Gemeinschaftsverpflegung in Kita und Schule findet man die kleinen Alleskönner bisher nur sehr selten. Deshalb hat die DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung anlässlich des Tags der Hülsenfrüchte (10.

Februar) am 25. Februar in einem Online-Seminar über die verschiedenen Pflanzen, ihre Inhaltsstoffe und Zubereitungsmöglichkeiten berichtet.

Weil sie lecker schmecken, Abwechslung auf den Tisch bringen und den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) entsprechen, riet Meike Halbrügge von der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern daher dazu, öfter Hülsenfrüchte regelmäßig in den Speiseplan zu integrieren. Auch der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen empfiehlt

in seiner neuesten Auflage, Hülsenfrüchte einmal in der Woche den Kindern und Jugendlichen anzubieten.

Hülsenfrüchte enthalten eine Vielzahl von gesundheitsfördernden Bestandteilen, erläuterte Antje Jonas, Leiterin für das IN FORM Projekt **„Kompetenzbildung für mehr Nachhaltigkeit bei Akteur\*innen in der Schulverpflegung“** (Link). So ist in Hülsenfrüchten beispielsweise mehr Eiweiß zu finden als in jedem Getreide oder Gemüse. Dadurch sind die Feldfrüchte eine gute Alternative zu Fleischprodukten. Außerdem enthalten sie wertvolle Vitamine, Sekundäre Pflanzen- und Ballaststoffe. Die meisten Hülsenfrüchte sind zudem gute Eisenquellen. Zur optimalen Aufnahme des Eisens vom Darm in den Körper kombiniert man sie am besten mit Vitamin-C haltigen Lebensmitteln, zum Beispiel mit Paprika oder einem Stück Obst zum Nachtisch. Wer oft Hülsenfrüchte verzehrt, tut nicht nur etwas für die eigene Gesundheit, sondern senkt auch den Ausstoß von klimaschädlichen Gasen: So verursacht ein Kilogramm Erbsen nur 0,8 Kilogramm, die gleiche Menge Rindfleisch hingegen 12 Kilogramm klimaschädliches Kohlendioxid (1).

Zum Abschluss stellten die Referentinnen zwei Datenbanken mit Rezepten für die Gemeinschaftsverpflegung vor, darunter die INFORM-Projekte "Schule+Essen=Note 1" und "FitKid".

## 15.03. / 16.03.2021 Überarbeitete DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen vorgestellt

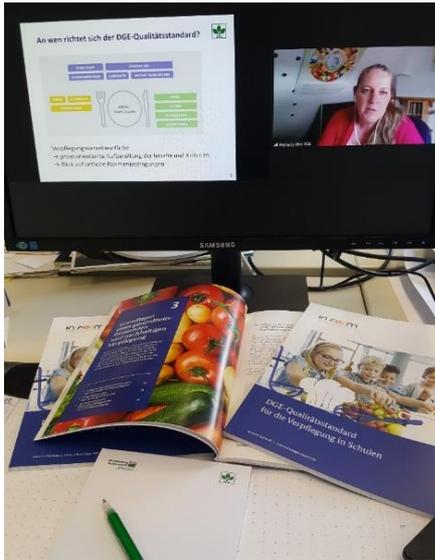
### Verantwortliche für die Verpflegung in Kita und Schule in MV zeigen großes Interesse an guter Verpflegung für Kinder und Jugendliche

Die kürzlich überarbeiteten DGE-Qualitätsstandards wurden in zwei Online-Veranstaltungen für Mecklenburg-Vorpommern vorgestellt.

Das Interesse aus den Bereichen Kita und Schule war groß. Fast 200 Teilnehmende verfolgten über Ihre Bildschirme den Ausführungen der Referentinnen von der DGE aus Bonn.

Die Projektmitarbeiterinnen aus dem Projekt „INFORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ stellten die Struktur, alle Neuerungen sowie Hintergründe zu den aktuellen Auflagen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kita und Schule vor. Mit der Expertise aus Wissenschaft, Politik, Praxis sowie aus Gesundheit und Wirtschaft wurden die DGE-Qualitätsstandards umfangreich überarbeiten.





Ein kurzer Überblick über die aktuellen Änderungen Hintergrundinformationen zu nachhaltiger Verpflegung, einer optimalen Lebensmittelauswahl sowie zur Herleitung der lebensmittelbezogenen Kriterien sind genauso berücksichtigt wie die Kriterien für das Frühstück und die Zwischenverpflegung (Vesper). Wer das Kapitel „Nachhaltigkeit“ sucht, wird nicht fündig werden, denn es wurde auf alle Kapitel ausgeweitet und zieht sich wie ein roter Faden durch den gesamten DGE-Qualitätsstandard. Daher lautet auch die zentrale Empfehlung: mehr pflanzliche, weniger tierische Produkte.

Den beiden Referentinnen war es wichtig zu betonen, dass all die Vorgaben Orientierungshilfen im Rahmen eines Prozesses der Qualitätsentwicklung seien. Die angesprochenen Kitas und Schulen sollten sich hierdurch nicht eingeengt fühlen. Die Prozesse der Qualitätsentwicklung werden im gleichnamigen Kapitel praxisnah beschrieben, um Verpflegungsverantwortliche auf dem Weg hin zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung alltagsnah zu unterstützen.

## **DGE-Vernetzungsstelle erhält Unterstützung durch Praktikantin**

Für einen Zeitraum von 5 Wochen konnte die DGE-Vernetzungsstelle eine Schülerin der Ecolea (Schule für Diätassistenten) einen Praktikumsplatz anbieten. Die anfänglichen Bedenken, wie ein Praktikum im Homeoffice möglich sein kann, lösten sich bald auf, denn das ging sehr gut und wir haben von der Unterstützung von Pia Brinkmann (21) sehr profitiert.

In einem kleinen Praktikumsbericht erzählt sie selbst, wie es ihr in den 5 Wochen ergangen ist und was Sie aus der Praktikumszeit mitgenommen hat.

Bericht von Pia Brinkmann:

### **Neue Erfahrungen sammeln in der DGE-Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung**

Als mir meine Schulleiterin erzählte, dass die DGE-Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung, in Schwerin, eine Praktikantin aufnehmen würde, war ich überglücklich. Schon innerhalb kürzester Zeit stellte ich mir allerdings folgende Fragen, da ich vorher noch nie von der Vernetzungsstelle gehört habe: Welche Aufgaben werden eigentlich bei der Vernetzungsstelle bearbeitet und was werden meine Tätigkeiten als Praktikantin (angehende Diätassistentin) sein? An meinem

ersten, spannenden Praktikumstag habe ich alle Antworten auf meine Fragen bekommen.

Der Schwerpunkt aller Aktivitäten der Vernetzungsstelle ist es, das Speisen- und Getränkeangebot in den Tageseinrichtungen für Kindergartenkinder und Schüler\*innen so zu gestalten, dass es den Ansprüchen an eine ausgewogene, gesundheitsfördernde und nachhaltige Vollverpflegung genügt. Die Vernetzungsstelle dient als Quelle für Informationen und Beratungen bei fachlichen und organisatorischen Fragen



rund um die Verpflegung von Kitas, Kindertagespflege und Schulen. Verschiedenste Interessenvertreter, wie Elternvertretungen, Kitaträger, Verantwortliche und Entscheidungsträger in der Schule und Caterer können sich kostenlos Unterstützung bei der Vernetzungsstelle holen.

Nach einem herzlichen Empfang von Meike Halbrügge und (per Zoom) Katharina Kutzner wurden mir viele mögliche Aufgaben erläutert, die ich während meiner 5-wöchigen Praktikumszeit absolvieren durfte. Unter anderem habe ich an den neuen Newslettern mitgearbeitet, habe eine Übersicht zu saisonalem Gemüse plus Rezepte rausgesucht, durfte an verschiedensten Onlineseminaren teilnehmen und mitwirken, eine Speisenplan-Checkliste ausarbeiten und positive Beispiele zusammenstellen. Ich konnte mich außerdem kreativ auslassen, indem ich ein eigenes Video geplant, gefilmt und geschnitten habe.

Demnächst wird diese Anleitung für selbstgemachte Aufstriche auf der Internetseite der Vernetzungsstelle online sein. Rückblickend war es einer meiner besten Praktikumsplätze, bei dem ich vieles Neues gelernt habe und bei dem mir selbstständiges Arbeiten überlassen wurde.

## 25.03.2021 – 1. Digitales Austauschtreffen für Caterer

Im August 2020 trafen sich Caterer in Rostock zu einem ersten Austauschtreffen um über aktuelle Themen, vor allem zur Lage durch die Kita- und Schulschließungen zu sprechen und um sich zu vernetzen und voneinander zu lernen. Viele von den anwesenden Teilnehmer\*innen haben sich weitere Austauschtreffen gewünscht.

Dafür hat die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung einen digitalen Raum zur



Verfügung gestellt und die Verantwortlichen im Bereich der Speisenzubereitung eingeladen. Über die Inhalte konnten die Teilnehmenden selbst entscheiden.

Ein großer Schwerpunkt war das Thema Corona und den damit verbundenen Herausforderungen, aber auch alltägliche Themen, wie das Allergenmanagement oder die Beschaffung von regionalen Produkten wurden besprochen.

Fazit der Veranstaltung ist, dass es nicht das letzte Treffen sein wird, denn der Austausch unter gleichgesinnten ist für alle Beteiligten ein Gewinn. Das 2. digitale Austauschtreffen findet am 11. Mai 2021 statt.

Anmeldemöglichkeiten dazu finden Sie auf unserer Internetseite

[www.dgevesch-mv.de](http://www.dgevesch-mv.de)

## Infos

### Webseminar-Reihe „Beschaffung von Schulverpflegung“



Quelle Bild und Text: NQZ

Nachdem die Web-Seminarreihe „**Beschaffung von Schulverpflegung**“ des Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule im Jahr 2020 so erfolgreich verlaufen ist, wird auch dieses Jahr wieder dieses **kostenfreie Fortbildungsangebot** angeboten.

Insgesamt stehen Ihnen über das gesamte Jahr 2021 in 6 Themenwochen 30 Termine zur freien Auswahl. Weitere Informationen und Termine finden Sie unter

<https://www.nqz.de/service/e-learning-angebot/beschaffung-von-schulverpflegung/>

### Fortbildungen zum Ernährungsführerschein: Die Küche kommt ins Klassenzimmer



© Ana - stock.adobe.com

Quelle: BzFE

Die Teilnehmer\*innen 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.

Das BZfE lädt interessierte Lehrer\*innen zu Präsenz- und Web-Fortbildungen ein. Voraussetzung für die Teilnahme ist die Bereitschaft, per Video und Audio an einem Zoom-Meeting aktiv teilzunehmen. Wir empfehlen die Teilnahme per Computer, da Smartphones und Tablets nur eine eingeschränkte Nutzeroberfläche bieten.

#### **Aktuelle Termine für Lehrerinnen und Lehrer:**

30.03.2021 - 14:00-17:00 Uhr

26.04.2021 - 15:00-18:00 Uhr

Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt und die Vergabe der Plätze erfolgt nach Eingang der Anmeldung. Ohne vorherige Anmeldung ist eine Teilnahme nicht möglich!

Weitere Infos und der Link zur Anmeldung:

<https://www.bzfe.de/bildung/fortbildungen/fortbildungen-zum-ernaehrungsfuehrerschein/>

## **Internationales Jahr für Obst und Gemüse**

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat 2021 zum Internationalen Jahr für Obst und Gemüse ausgerufen. Das Thema soll mit Projekten und Aktionen rund um den Globus in den Fokus rücken.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und auch die DGE-Vernetzungsstelle wird sich am Internationalen Jahr für Obst und Gemüse mit Informationsangeboten und Veranstaltungen beteiligen.

Über den Newsletter und der Internetseite möchte die DGE-Vernetzungsstelle über saisonale Gemüse- und Obstsorten informieren.

Weitere Informationen zum Jahr für Obst und Gemüse auf der Internetseite des BMEL:

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/arbeit-und-freizeit/internationales-jahr-obst-gemuese.html>

**April: Chicorée** (saisonal: ganze Jahr in Europa)

Lagern: im Kühlschrank

nicht zum Einfrieren geeignet

Reich an: Vitamin C und Kalium

Passt zu: Äpfeln, Birnen, Feta, Nüssen, Tomaten, Pilzen, Zitrusfrüchten, Oliven, Blauschimmelkäse, Parmesan

Rezept: Chicorée-Apfel Salat mit filetierter Orange und Walnusskernen (hier gelangen Sie zum Rezept und zu weiteren Informationen → [Link](#))



Auf unserer Internetseite erhalten Sie in den kommenden Monaten regelmäßig neue Infos zu saisonalem Obst und Gemüse, inklusive schmackhafter Rezepte

Link: <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/int-jahr-fuer-obst-und-gemuese>

# Zum Nachlesen

## Warum Hülsenfrüchte so wichtig sind - Unterrichtsmodul für die Klassen 7 bis 9/10

Quelle: bzfe



Warum sind Hülsenfrüchte so wertvoll?

Und wie können Hülsenfrüchten die Welt retten? Diese Fragen beantworten Jugendliche ab Klasse 7 in einer Doppelstunde. Sie erarbeiten die Bedeutung der Hülsenfrüchte für Mensch, Tier, Landwirtschaft und Ökosysteme und folgern daraus: Künftig mehr heimische Hülsenfrüchte auf die Teller!

Die kompakte, kostenfreie Einheit bietet alles für eine schnelle Unterrichtsvorbereitung: kurzgefasste Hintergrundinformationen, zwei Arbeitsblätter mit Lesetexten und Arbeitsaufträgen, 10 Fotokarten und zwei

Infografiken zum Speiseteller der Zukunft und zur Ernährungspyramide. Alles lässt sich flexibel und differenzierbar einsetzen.

Bestell-Nr. 0140

<https://www.ble-medien-service.de/0140/warum-huelsenfruechte-so-wichtig-sind-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-9/10>

Dieser Artikel ist kostenfrei erhältlich.

## Wege zu nachhaltiger Schul- und Kitaverpflegung



Nachhaltige und ressourcenbewusste Verpflegung in Schulen und Kitas – unter dieser Überschrift haben sich die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der fünf Nordbundesländer (Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein) in den vergangenen zwei Jahren auf den Weg gemacht, um Nachhaltigkeitsaspekte in die Schul- und Kitaverpflegung zu integrieren. Die Broschüre möchte Ideengeberin für alle Akteur\*innen der Schulverpflegung sein. Frei nach dem Motto „jeder Beitrag für mehr Nachhaltigkeit zählt“ möchte sie ermutigen und inspirieren, kleine und größere Schritte in Richtung Nachhaltigkeit in der Schule- und Kitaverpflegung zu gehen.

Die Broschüre steht als Download auf unserer Internetseite zur Verfügung.

<https://www.dgevesch-mv.de/interaktiv#c91>

## Schulverpflegung nachhaltiger gestalten



Eine nachhaltige, schmackhafte und gesundheitsfördernde Schulverpflegung ist eine wichtige Voraussetzung für ein gutes Schulklima. Und Schulverpflegung erlangt besonders in Ganztagschulen eine immer größere Bedeutung. Schließlich stärkt gutes Essen das Wohlbefinden und die Leistungskraft der Kinder, Jugendlichen, Pädagog\*innen, die sich – teils verursacht durch den Ganzttag – immer länger in den Schulen aufhalten.

Mit der vorliegenden Handreichung soll all jenen Hilfestellung gegeben werden, die im Verpflegungsprozess der Schulen mit kleinen und größeren Schritten für mehr Nachhaltigkeit sorgen wollen. Das können Schulträger, Schulleitungen, Elternvertretungen und Speisenanbieter\*innen sein. Bei der Beschäftigung mit nachhaltiger Schulverpflegung stellt sich für die Akteur\*innen häufig die Frage: Wie fangen wir den Veränderungsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit an? Welche methodischen Hilfen gibt es dafür? Darauf soll mit dieser Handreichung Antwort gegeben werden.

Die Broschüre steht als Download auf unserer Internetseite zur Verfügung.

<https://www.dgevesch-mv.de/interaktiv#c91>

## 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  
[www.dgevesch-mv.de](http://www.dgevesch-mv.de)

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@dgevesch-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgevesch-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