



Newsletter April 2020 **DGE-Vernetzungsstelle** **Kita - und Schulverpflegung in** **Mecklenburg-Vorpommern**

Liebe Leserin, lieber Leser,

heute erhalten Sie den ersten Newsletter aus dem Jahr 2020.

Wahrscheinlich sind Sie, wie wir von den Einschränkungen der aktuell herrschenden Lage betroffen und halten die Regeln der Bundesregierung zur Eindämmung des Corona-Virus ein.

Für dieses Jahr haben wir viele interessante Projekte und Veranstaltungen geplant, von denen wir hoffen, dass wir sie alle mit Ihnen durchführen können und uns bald gesund wiedersehen werden.

Sie finden in diesem Newsletter neben unseren geplanten und bereits durchgeführten Veranstaltungen auch Informationen zur Speisenplanung oder Rezepturen auf Grundlage der DGE-Qualitätsstandards der jeweiligen Lebenswelten Kita und Schule.

Schauen Sie doch mal auf die Angebote Ihrer Kita – und Schulverpflegung. Vielleicht haben Sie Interesse diese gemeinsam mit uns zu durchleuchten und zu verändern? Wir sind wie gewohnt erreichbar und unsere Beratungsangebote bestehen weiterhin. Wir können telefonisch und neu, auch per Video ein persönliches Gespräch zur Beratung führen. Sie können uns auch gern Ihre Speisepläne zur Überprüfung zur Verfügung stellen.

Kontaktieren Sie uns gerne bei Fragen, Anregungen und Hinweisen zur Kita- und Schulverpflegung. Sie erreichen uns montags bis freitags telefonisch oder per Mail.

Gerne tauschen wir uns dann mit Ihnen zu unseren Themen aus, unsere Kontaktdaten finden Sie am Ende dieses Newsletters oder auf der Internetseite www.dgevesch-mv.de.

Die Ansprechpartnerin für die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung ist Katharina Kutzner, für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Meike Halbrügge.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen dieses Newsletters und bleiben Sie gesund!

Mit freundlichen Grüßen

Ihre DGE Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

Hinweis:

Wenn Sie den Newsletter zukünftig nicht erhalten möchten, senden Sie uns bitte ein 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.

Inhalt

[Rückblick](#) | [Infos](#) | [Veranstaltungsvorschau](#) | [Infos](#)

Rückblick

30.01 Regionales Treffen Kita- und Schulverpflegung im Landkreis Rostock.



Die Aufgabe der Vernetzungsstelle ist es, Kitas und Schulen zu beraten, zu informieren und die Akteure zu vernetzen. Daher kamen Caterer, Erzieherinnen und interessierte Eltern der Einladung der Vernetzungsstelle Kita – und Schulverpflegung in Kooperation mit dem Gesundheitsdienst des Landkreises Rostock am 30.01.2020, zu einem regionalen Treffen Güstrow nach.

Nach dem Impulsvortrag zum Inhalt und Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard gab es bei den Teilnehmenden zahlreiche Wortmeldungen und Nachfragen. Durch die Tatsache, dass sowohl Caterer, Erzieher, Kitaleiter und auch Eltern anwesend waren, konnte Jeder seine Sichtweise und Erfahrung mit einbringen. Deutlich wurde, dass neben der Qualität der angebotenen Speisen, auch der regelmäßige Austausch zwischen den Beteiligten für die Akzeptanz des Essens entscheidend ist.

Wichtig ist auch die positive Wirkung der pädagogischen Betreuung während des Essens, denn es ist sicherlich der Wunsch von allen Beteiligten, dass auch neue Gerichte von den Kindern akzeptiert werden.

Spricht eine Erzieherin vor den Kindern beispielsweise negativ über Couscous oder Fischfrikadellen oder kommt ihr versehentlich ein „Igit, heut gibt's Hühnerfutter“ über die Lippen, ist es absehbar, dass 99% der Kita-Kinder dieses Essen ablehnen. Die Kinder lernen von ihren Vorbildern und genau aus diesem Grund ist es zentral von Bedeutung, den Kindern vorzuleben wie wichtig es ist, sich ausgewogen zu ernähren.

Als ein Beispiel aus der Praxis, wurde der Weg von der ersten Idee bis hin zum erfolgreichen Audit und Überreichung des DGE-Logos für die Kita- und Schulverpflegung von einem Caterer dargestellt.

Eindrucksvoll beschrieb Andreas Albrecht die Hürden und den Einsatz, die von der Anmeldung bis hin zum Audit nötig waren. Nicht nur, dass Rezepturen und Speisepläne an die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards angepasst wurden, sondern auch, dass das Team in der Küche auf diesen Weg mitgenommen und überzeugt wurde. Nach Einreichung aller Materialien und dem durchgeführten Audit, konnte die Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen werden und das ausgelieferte Essen des Caterers mit dem Logo der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gekennzeichnet werden.

Im zweiten Teil seines Vortrags wurde ein weiteres Projekt vorgestellt. Denn der Caterer bietet einen Kochkurs in der Schule an.

Durch die Begeisterung der Kinder und Jugendlichen beim Kochen entwickelte sich auch der Wunsch nach Einflussnahme auf das Schulessen und es konnte auch festgestellt werden, dass die Teilnehmerzahl am Schulessen gestiegen ist. Auch hier zeigt sich wieder, dass ein positives Vorbild immer einen weitreichenden Effekt auf das Umfeld hat.

Zusammenfassend war der Nachmittag geprägt von regen Diskussionen und interessanten Gesprächen, was uns, von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung mal wieder zeigte, wie wichtig dieser Austausch ist.

Eine weitere Veranstaltung dieser Art ist voraussichtlich am 22. Oktober im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte, aller Voraussicht nach in Neubrandenburg, geplant.

Reise durch die Welt der Kitaverpflegung in M-V



Bevor uns in Deutschland das Corona-Virus ereilte, konnte die Leiterin der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung einige Einrichtungen in Mecklenburg-Vorpommern besuchen und zwar zur Besichtigung und zur Beratung. Der Anstoß der Besuche ging von der Kita-Leitung, von der Kita-Küche oder von der Vernetzungsstelle direkt aus.

Damit auch andere Kitas im Land einen Nutzen von dieser kleinen Kita-Reise haben, wird hier von einigen kleinen positiven Beispielen berichtet.

Top 5 der besten Beispiele für eine gute Kita-Verpflegung

- ✓ Beteiligung der Kinder:
 - gemeinsame Tischdienste
 - einmal wöchentlich gibt es ein Wunschessen (z.B. Wunschessen der Frosch-Gruppe)
 - Kinderversammlung, in der die Kinder u.a. über das Essen sprechen
 - größere Kinder holen das Essen selbst aus der Küche
 - Die Kinder gestalten den Speiseplan selbst mithilfe von kleinen Magnetbildern (siehe Foto)

Newsletter April 2020

- die Kinder bereiten selbst einige Speisen zu z.B. einen Obstsalat oder helfen bei der Zubereitung z.B. Kuchen backen
- ✓ Zusammenarbeit mit dem Team:
 - sowohl das pädagogische, als auch das Küchenpersonal zieht an einem Strang und leben den Kindern vor, was ausgewogene Ernährung bedeutet
 - Die Küchenmannschaft ist offen für Neues und probiert auch gern neue Rezepte aus
 - Es existiert ein umfangreiches Verpflegungskonzept, welches vom Verpflegungsausschuss entwickelt wurde
 - Teilnahme an Fortbildungen (beispielsweise bei der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in MV)
 - Einbeziehung der Eltern in den Verpflegungsausschuss
- ✓ Ernährungsbildung in der Kita:
 - Kochkurse mit den Kindern
 - Der Koch zeigt den Kindern das unverarbeitete Gemüse, bevor es zur Suppe wird
 - Es gibt kleine Ernährungsprojekte: spielerisches Lernen zum Thema Ernährung (hier können beispielsweise die „Krümel & Klecksi“-Boxen Unterstützung bieten, die Sie für Ihre Kita gewinnen können, wenn Sie uns Ihren Speiseplan zusenden)
- ✓ Technische und personelle Voraussetzung:
 - eine große, moderne Küche mit einer optimalen Ausstattung
 - geschulte und motivierte Hauswirtschaftskräfte bzw. Koch / Köchin, die sich ausschließlich um eine gute Verpflegung vor Ort kümmern
 - im besten Fall: eine eigene Projektbeauftragte für Ernährungsbildung
- ✓ Örtliche Gegebenheiten:
 - die Möglichkeit regionale Waren einzukaufen (z.B. Bäckerei, Fleischerei, Obst, Gemüse und Eier vom Bauernhof)
 - Bewirtschaftung eines eigenen Gartens mit den Kindern

Möchten Sie auch ihre Verpflegungsangebote verbessern, dann nehmen Sie doch mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne.

Veranstaltungsvorschau

15.05. Seminar: Umweltfreundliche Beschaffung als Beitrag für eine nachhaltige Schulverpflegung (Greifswald)



Wie kann Schulverpflegung auch ökologisch nachhaltiger werden? Wie gelingt es also zum Beispiel den Speiseplan saisonaler zu gestalten, mehr regionale und/oder ökologisch erzeugte Lebensmittel einzusetzen? Derartige Fragen versucht das aktuelle Projekt „Gelingen von Schulverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten“ zu beantworten, das von der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V durchgeführt wird. Ein wichtiger

Teilaspekt ist dabei die Frage, wie die Beschaffung (Leistungsbeschreibung, Ausschreibung und Vergabe) für die Schulverpflegung so gestaltet werden kann, dass dabei Umweltaspekte oder Fragen der globalen Gerechtigkeit (Transfair) angemessen berücksichtigt werden. Mit einer Fortbildung möchte sich die Vernetzungsstelle deshalb dem Thema „Umweltfreundliche Beschaffung“ widmen. Die für Teilnehmer*innen kostenfreie Fortbildung ist für den 15.5.2020, 10.00 bis 16.00 Uhr in Greifswald geplant. Angesichts der aktuellen Corona-Pandemie wird von uns aktuell geprüft, wie die Inhalte der Veranstaltung auch als so genanntes Webinar im Internet vermittelt werden können. Anmeldungen und weitere Infos unter www.dgevesch-mv.de/ bzw. unter arndt.mueller@dgevesch-mv.de oder Tel. 0385-20 03 88 07. Die Veranstaltung richtet sich an die für Schulverpflegung verantwortliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kommunen (Schulträger) und Caterer.

28.05. Praxis-Workshop Ein Hoch auf die Hülsenfrüchte (Schwerin) ***neuer Termin***

Hülsenfrüchte sind lange unterschätzt gewesen. Sie galten als blähend, schwer verdaulich und aufwändig zuzubereiten. Dieses Image werden sie langsam los. So werden sie als immer wichtigerer Bestandteil einer gesunden, abwechslungsreichen Ernährung gesehen und zunehmend für ihre zahlreichen positiven Eigenschaften geschätzt.

Insbesondere in einer ovo-lacto-vegetarischen Ernährung stoßen Erbsen, Bohnen und Co. immer mehr auf Zustimmung. Auch in der Kita- und Schulverpflegung können sie in Zukunft gehäuft eingesetzt werden.

Daher möchten wir gemeinsam mit Ihnen die Vielfalt der Hülsenfrüchte kennenlernen und Ihnen die Möglichkeit geben, verschiedene Gerichte auszuprobieren.

Der Workshop richtet sich hauptsächlich an die Zubereitenden von Kita- und Schulverpflegung.

Das Anmeldeformular finden Sie auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

https://dgevesch-mv.de/index.php?id=16&tx_ttnews%5Btt_news%5D=452&cHash=866acc7af5012572458858ea6aa6b2fa

03.06. Tag der Kitaverpflegung in MV



Diese Veranstaltung richtet sich an Kita-Leiter*innen, Erzieher*innen, Hauswirtschaftler*innen, Kita-Träger und interessierte Eltern.

Kitas werden gerne als ein ideales Feld für Gesundheitsförderung bezeichnet. Hier können alle Kinder unabhängig von ihrer sozialen Herkunft erreicht und Weichen für ein glückliches, gesundes Leben gelegt werden. Welche

Rolle spielt dabei die Ernährung? Wie kann ich mithilfe des DGE-Qualitätsstandards in Tageseinrichtungen für Kinder zu einer positiven Entwicklung beitragen? Welche praktischen Beispiele und Vorbilder gibt es hier in Mecklenburg-Vorpommern? Haben Sie diese und weitere Fragen, dann melden Sie sich gern kostenfrei zu unserer Veranstaltung an und lassen Sie uns gemeinsam die Wichtigkeit der Verpflegung in Kitas in den Vordergrund rücken.

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist kostenfrei.

Veranstaltungsort: Rostock, AWO-Bürgerhus

Die Anmeldeunterlagen und weitere Informationen finden Sie auf der Internetseite unter folgenden Link, sobald eine Anmeldung möglich ist:

https://dgesch-mv.de/index.php?id=38&tx_ttnews%5Btt_news%5D=453&cHash=817f3d6305df801991b52769f0957bfc

06.06. Seminar „Gute Ideen für ein gesundes Frühstück und eine gute Zwischenmahlzeit (Schwerin)“

*****Bereits ausgebucht*****

Diese Veranstaltung richtet sich an Tagespflegepersonen. Das Ziel ist der Austausch zwischen Gleichgesinnten und das Kennenlernen des DGE-Qualitätsstandards verbunden mit einem Praxis-Teil. Es werden einfache Gerichte zubereitet, die geeignet sind um ein abwechslungsreiches Frühstück bzw. Zwischenmahlzeit anzubieten.

Sollten Sie Bedarf an diesem Seminar haben, melden Sie sich gern bei uns. Wir kommen auch gern in Ihre Kita!

09.06. Fachtag Kinderernährung im Fokus (Schwerin)

Der gemeinschaftlich von der DGE-Sektion MV und der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung angebotene Fachtag richtet sich an Kitaleiter*innen, Kita-Erzieher*innen, Hauswirtschaftskräfte und Interessierte.

Ein gesunder Darm hat eine große Wirkung auf die ganzheitliche Gesundheit des Menschen. Bereits in jungen Jahren, ist es demnach wichtig den Darm bestmöglich zu versorgen. Aus diesem Grund, wird das Thema „Das Mikrobiom des Darms“ auf unserem Fachtag besonders großgeschrieben. Zusätzlich zeigen wir Ihnen, wie Sie den Darm gut versorgen können und was dies mit Ballaststoffen zu tun hat. Außerdem stellen wir die Frage, ob es gute Alternativen zum Zucker gibt. Speziell im Kindergarten ist dies immer ein Thema, was für Streitigkeiten sorgen kann. Wir informieren Sie über Interessantes rund um den Zucker und geben Ihnen die Möglichkeit zum fachlichen Austausch unter Gleichgesinnten und Ernährungsexperten.

Das Anmeldeformular und weitere Informationen finden Sie auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung sobald eine Anmeldung möglich ist.

16.06. Küchenplanung gut geplant ist halb gewonnen (Schwerin)

Viele Kita- und Schulträger in MV stehen aktuell vor der Aufgabe, Ausgabestellen, Kitaküchen oder Schulmensen zu renovieren oder neu zu planen. Aus diesem Grund bietet die DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV ein Seminar zum Thema Küchen- und Mensenplanung/Speiseraumplanung an.

Das Seminar bietet umfassende Informationen, sei es zur Planung neuer Küchen und Mensen, als auch zur Weiterentwicklung bestehender Küchen, egal ob es sich um eine Vollküche oder eine Ausgabeküche handelt. Es berücksichtigt die Entwicklung von Verpflegungskonzepten und gibt wertvolle Hinweise zur Caterersuche. Für ihre detaillierten Fragen stellen wir im Tagesablauf ausreichend Zeit zur Verfügung.

Mit dem Seminar möchten wir Ihnen praxisnah eine Orientierungshilfe und ausreichend Hintergrundwissen für die Entwicklung und Realisierbarkeit ihres Bauprojekts geben.

Die Referent*innen sind als Fachplaner*innen und Berater*innen im Bereich der Küchenplanung und Gemeinschaftsverpflegung tätig. Sie bringen umfassende Erfahrungen aus ihrem Planungsalltag mit.

Der genaue Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben, die Einladung erhalten Sie Ende April.

Bitte vormerken: Geplante Termine im 2. Halbjahr (Änderungen vorbehalten)
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite

25.08.	Überregionale Veranstaltung zur Schulverpflegung für Schulkonferenzen (Rostock) (In Kooperation mit dem IQMV)
10.09.-13.09.	Mela in Mühlengiez (Beratungs- und Informationsstand)
19./20.09.	MV-Tag in Greifswald (Beratung und Informationsstand)
23.09.	Tag der Schulverpflegung
20.10.	Praxis-Workshop für Cafeteria-Betreiber (Rostock)
22.10.	Regionales Treffen Kita und Schulverpflegung im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte (Neubrandenburg)
16.11.	11.Aktionstag Kita und Schulverpflegung – Jahrestagung der DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV (Rostock)

Infos.....

Schulverpflegung? Läuft mit uns! - Beratungsangebot der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V



Bildquelle: Pixabay

Sie sind rundum zufrieden mit Ihrer Schulverpflegung? Das freut uns! Wenn Sie jedoch noch Optimierungsbedarf sehen, steht Ihnen das Team der DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung in M-V gern zur Seite.

Unser Angebot für Sie:

- Gemeinsam mit Ihnen beleuchten wir die Schulverpflegung in Ihrer Einrichtung.
- Dazu nutzen wir eine neue Analysemethodik rund um die Handlungsfelder „Essen & Trinken“, „Kommunikation“ sowie „Qualität und Qualitätssicherung“.
- Anschließend erarbeiten wir mit Ihnen passgenaue Maßnahmen.

Neugierig geworden? Rufen Sie uns an unter 0385 20 25 218, wenn Sie detaillierte Informationen zur Beratung oder einen Besuchstermin bei Ihnen vor Ort bzw. einen Termin per Videochat wünschen. Im Rahmen des Projekts* können in diesem Jahr fünf Schulen teilnehmen.

* *Gelingen einer gesundheitsförderlichen Schul- und Kitaverpflegung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten, gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Laufzeit 2019-2020), <https://bit.ly/3bOFX1Q> (letzter Zugriff am 17.02.2020)*

Online-Speiseplancheck der Projekte „Fit kid“ und „Schule+Essen=Note 1“

Zeitraum / Bezeichnung der Menülinie

Montag	
Mittag	
Dienstag	
Mittag	
Mittwoch	
Mittag	
Donnerstag	
Mittag	
Freitag	
Mittag	

Check starten

Quelle: www.schuleplusessen.de

Auf den Internetseiten der DGE-Projekte „Schule + Essen“ und „Fit kid“ können Sie für die grobe Orientierung einen Online-Speiseplancheck durchführen und überprüfen in wie weit Ihr Speiseplan den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Kita- oder Schulverpflegung erfüllt. In dem Check wird der Speiseplan einer Verpflegungswoche (5 Tag Mittagsverpflegung) überprüft.

Die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards beziehen sich jedoch auf 4-Wochen-Speisepläne (20 Verpflegungstage). Weitere Informationen zu den zugrundeliegenden Kriterien des DGE-Qualitätsstandards und wie die Lebensmittel im Speiseplancheck zu zählen sind, finden sich hier:

[Zählweise Online-Speiseplancheck](#). Eine ausführliche Anleitung zur Bedienung des Checks finden Sie als PDF-Dokument: [Anleitung Online-Speiseplancheck](#) oder Sie schauen sich das [Erklärvideo](#) dazu an.

Newsletter April 2020

Quelle: Online-Speisenplancheck „Schule + Essen = Note 1“ www.schuleplusessen.de und Pressemitteilung DGE „Passt der Speiseplan“ vom 23.03.2020

Link zu den Checks:

Kitaverpflegung

<https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/speiseplanung/online-speiseplancheck/>

Schulverpflegung

<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/speiseplanung/online-speiseplancheck/>

Aufruf zum Speiseplan-Check anlässlich des Tages der Kitaverpflegung

Anlässlich des Tages der Kita-Verpflegung, der bundesweit unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“ steht, bietet die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern einen kostenlosen Speiseplan-Check an. Senden Sie uns Ihren Vierwochenspeisenplan zu, und wir überprüfen, inwieweit er den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder entspricht.

Ziel des Tages ist es die Kitaverpflegung im Land Mecklenburg-Vorpommern in den Mittelpunkt zu rücken und darauf aufmerksam zu machen, welchen enormen Einfluss ausgewogenes Kita-Essen auf die Entwicklung der Kinder hat.

Senden Sie uns bis zum **18.05.2020** Ihren **vierwöchigen Kita-Speiseplan** zu und Sie haben die Möglichkeit eine von 10 „Krümel und Klecksi“ – Boxen für Ihre Kita zu gewinnen. Zusätzlich erhalten alle teilnehmenden Kitas eine ausführliche Auswertung mit Optimierungsvorschlägen nach Vorgaben des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.



Quelle: www.bzfe.de

Die Kita-Ideen-Box „Krümel und Klecksi“ unterstützt die Kita mit Angeboten zur Ernährungsbildung. Sie beinhaltet ernährungspädagogische Aktionen und Geschichten rund um die Themen Lebensmittel und Ernährung. Mit dieser Box können Sie den Kindern spielerisch zeigen, wie wichtig eine gesunde Ernährungsweise ist und wie diese umgesetzt werden kann.

Für Sie bedeutet dies, dass Sie Hinweise und Anregungen zur Speiseplanoptimierung bekommen und ihre Kita hat die Chance auf einen tollen Gewinn! Die Gewinne werden auf der Veranstaltung am Tag der Kitaverpflegung (03.06.2020) überreicht. Den Aufruf zum Speiseplancheck finden Sie auf unserer Internetseite www.dgeveki-mv.de.

Echt kuh-I!": Einsendeschluss auf 8. Mai verschoben



Aufgrund der aktuellen Schulschließungen wird der Einsendeschluss des bundesweiten Schulwettbewerbs „Echt kuh-I!“ verschoben. Bis zum 8. Mai 2020 können Schülerinnen und Schüler jetzt noch ihre Beiträge einreichen. Unter dem Motto „Klima. Wandel. Landwirtschaft. – Du entscheidest!“ lädt das Bundesland-wirtschaftsministerium Kinder und Jugendliche von der 3. bis zur 10. Klasse allgemeinbildender Schulen zum Mitmachen ein. Wie das

geht? Die Website hält nützliche Tipps für Schülerinnen und Schüler sowie Lehrende bereit www.echtkuh-I.de. „Echt kuh-I!“, der bundesweite Schulwettbewerb des Bundeslandwirtschaftsministeriums, beschäftigt sich grundsätzlich mit ökologischem Landbau und mit Fragen zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung. Der Wettbewerb will Kinder und Jugendliche dazu ermutigen, über Herausforderungen in diesen Bereichen nachzudenken und sich durch kreative Projektarbeit mit Lösungsideen auseinanderzusetzen. „Echt kuh-I!“ stellt jedes Jahr ein anderes Thema in den Mittelpunkt.

Weitere Informationen: <https://www.echtkuh-I.de/>

Quelle: Pressestelle BMEL, PRESSEinformation vom 19.03.2020

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

Katharina Kutzner
Projektleitung Kitaverpflegung
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: 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

Newsletter April 2020

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