



Newsletter 01/2023

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 und des Ministeriums für Bildung und Kindertagesförderung Mecklenburg-Vorpommern finanziert.

Inhalt

Veranstaltungsvorschau | Rückblick | Infos | Zum Nachlesen | Impressum

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit unserem Frühlings-Newsletter begrüßen wir Sie und freuen uns auch in diesem Jahr gemeinsam mit Ihnen weitere Schritte auf dem Weg hin zu einer gesundheitsförderlichen Kita- und Schulverpflegung in MV.

Diesem Newsletter können Sie verschiedene, zum jetzigen Zeitpunkt feststehende Veranstaltungsangebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung entnehmen und sich vormerken, außerdem finden Sie uns in diesem Jahr wieder auf dem MV-Tag in Neubrandenburg und der MeLa.

Wie wünschen Ihnen frühlingshafte Ostertage und freuen uns, Sie in diesem Jahr wieder persönlich zu treffen.

Ihr Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in
Mecklenburg-Vorpommern



Veranstaltungsvorschau

Terminvorschau 2023

Wann?	Was?	Wo?
19.04.2023	Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren	online
09.05.2023	Tag der Kitaverpflegung	online
13.05.2023	Kindergartentag der LVG „Gesundsein begleiten“	Güstrow
16.05.2023	Mit unserem Kitaessen die Umwelt schützen	online
15.06.2023	Kita, Kurz & Knackig: Vortragsreihe für Hauswirtschaftskräfte – Teil 1	online
01.-02.07.2023	MV-Tag (Zelt der Landesregierung)	Neubrandenburg
06.07.2023	Regionales Treffen für Interessierte im Landkreis Mecklenburgische Seenplatte	Waren
14.-17.09.2023	MeLa (Landwirtschaftsmesse MV)	Mühlengiez
24.10.2023	14. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung (GastRo)	Rostock
23.11.2023	30. jährigen Jubiläum DGE-Sektion MV	Güstrow

19.04.2023: Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren

15:00 Uhr, online, 20 €



Bereits mit dem Eintritt in die Kita oder Kindertagespflege beginnt für die Kleinsten eine Umstellung im Bereich der Verpflegung. Bei Kindern unter 3 Jahren gibt es einige Besonderheiten und oft auch Unsicherheiten auf Seiten des pädagogischen Personals und der Küchenkräfte. Mit diesem Online-Seminar möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben sich mit einer Expertin auf dem Gebiet der Kleinkindernahrung auszutauschen und zu informieren. Auch der Austausch untereinander kann helfen neue Ideen zu finden und

sich sicherer um Umgang mit der Verpflegung der Kleinsten zu fühlen. Eine Anmeldung ist unter diesem Link bis zum 14.04.2023 möglich.

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/ernaehrung-von-kindern-unter-3-jahren-1>

Tag der Kitaverpflegung – 09.05. 2023

9:00 Uhr, online, kostenfrei



Hülsenfrüchte können viel – neben Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen liefern sie gutes pflanzliches Eiweiß und sorgen so für eine gesunde Mahlzeit am Tag. Wir freuen uns Sie mit dem Thema „Hülsenfrüchte – Volle Power in der Kita“ zu begrüßen und sind schon ganz gespannt auf die Ideen, Hintergrundinformationen und Anregungen. Wir haben ein vielfältiges Programm für Sie auf die Beine gestellt. Neben allen wichtigen Infos zu den Hülsenfrüchten, wird es ein Live-Koch-Event geben. Natürlich darf

Ernährungsbildung nicht fehlen: wie Sie dies mit den Kleinsten umsetzen können und auch ein paar Praxistipps aus MV erwarten Sie!

Seien Sie gespannt und melden Sie sich gern unter dem folgenden Link an. Dort finden Sie auch das detaillierte Programm: <https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/tag-der-kitaverpflegung-in-mecklenburg-vorpommern-2023>

Mit unserem Kitaessen die Umwelt schützen – 16.05.2023



Das Thema „Nachhaltigkeit“ ist in aller Munde und auch vor den Kita-Türen macht es nicht halt. In einem Online-Seminar erfahren Sie, wie Sie auch in der Kita einen Beitrag zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks leisten können. Frau Dr. Anja Kofahl leitet mit der Natura-Schule das Projekt „Kita2030“, in dem es darum geht, in Kitas mehr auf Nachhaltigkeit zu setzen. In dem Online-

Seminar wird Sie uns Erfahrungen aus dem Projekt präsentieren, sodass Kitas von Kitas lernen können.

Die Veranstaltung richtet sich an Erzieher*innen, Kitaleitungen, Hauswirtschaftskräfte, Kita-Küchenpersonal und interessierte Eltern.

Eine Anmeldung ist unter diesem Link bis zum 09.05.2023 möglich.

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/online-seminar-2-1>

Kindergartentag der LVG – 13.05.2023



Dieses Jahr steht der Kindergartentag unter dem Motto „Gesundsein begleiten“. Die Weiterbildungsveranstaltung der Landesvereinigung für Gesundheit (LVG) soll Ihnen die Möglichkeit geben, sich auszutauschen, zu reflektieren, Neues zu entdecken und für sich selbst etwas Gutes zu tun. Die LVG möchte Sie mit den Angeboten dabei unterstützen, anhaltendem körperlichen und geistigen Stress entgegenzuwirken. Im Anschluss an zwei spannende Impulsvorträge finden wieder zahlreiche Arbeitsgruppen statt. Außerdem haben Sie die Chance, auf dem „Markt der Möglichkeiten“ mit verschiedenen Ausstellern ins Gespräch zu kommen und Anregungen für sich und die Arbeit mit unseren Jüngsten zu sammeln. Nähere Infos finden Sie hier:

<https://gesundheitsfoerderung-mv.de/home/kinder-und-jugendliche/kindergartentag-mecklenburg-vorpommern/>

„Kita, Kurz & Knackig“: Vortragsreihe für Hauswirtschaftskräfte – Teil 1 – 15.06.2023



©Myviewpoint – stock.adobe.com

Sie sind die heimlichen Held*innen im Hintergrund einer jeden Kita. Wer sie hat, kann sich glücklich schätzen – die Hauswirtschaftskräfte. Und da wir viel zu wenig für diese Zielgruppe anbieten, kommt nun eine Vortragsreihe mit kleinen Einheiten. In der Auftaktveranstaltung am 15.06.2023 um 15:00 Uhr stellen wir die **Grundlagen einer**

gesundheitlichen und nachhaltigen Verpflegung vor. Weitere online-Veranstaltungen zu den Themen Gestaltung einer guten Kitaverpflegung, Hygiene und Rechtliche Rahmenbedingungen folgen und werden ausschließlich für Hauswirtschaftskräfte und Kita-Küchen-Personal angeboten.

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

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/veranstaltungen>

Rückblick

Abschlussveranstaltung IN FORM Projekt – 09.02.2023

Am 09.02.2023 wurde die Abschlussveranstaltung des IN FORM Projektes „Kompetenzbildung für mehr Nachhaltigkeit bei Akteur*innen in der Schulverpflegung“ online durchgeführt.

Neben der Vorstellung der Projektergebnisse wurden durch zwei Referent*innen inhaltliche Impulse gesetzt.



Durch die Teilnahme und das motivierende Grußwort der Ministerin für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz des Landes Mecklenburg-Vorpommern, Jacqueline Bernhardt erhielt die Veranstaltung nochmal besondere Anerkennung.

Evamarie Stengel von a´verdis, hat in einem lebendigen Vortrag die Vorteile

einer vegetarischen Verpflegung für Mensch und Umwelt aufgezeigt und veranschaulicht, wie die Speiseplangestaltung entsprechend aussehen kann. Zudem waren die Kalkulationsbeispiele von vegetarischen Gerichten im Vergleich zum fleischhaltigen Pendant sehr aufschlussreich.

Danach ging es dann in eine angeregte Austauschrunde in der Wolfram Halfar von der Emilio-vegetarisches Catering, als bio-zertifizierter Speisenanbieter seine langjährigen Erfahrungen mitteilte und die Teilnehmer*innen motivierte sich untereinander zu vernetzen und damit das Thema weiter zu fördern.

Ein Beitrag im Nordmagazin des NDR MV mit O-Ton der Projektmitarbeiterin sorgte für eine weitere Öffentlichkeit.

Das Projektteam Sylvana Prokop und Zoe Louis starten seit dem 01.03.2023 mit einem neuen IN FORM-Projekt, bei dem der Fokus auf der Organisation der Schulverpflegung durch Schulkonferenzen liegt. Weitere Informationen und Termine rund um das Projekt werden Sie in Kürze auf unserer Internetseite finden.

Weiterführende Links zum Thema Nachhaltige Schulverpflegung:

Antworten der DGE zur pflanzenbasierten Ernährung:

<https://www.dge.de/index.php?id=1725>

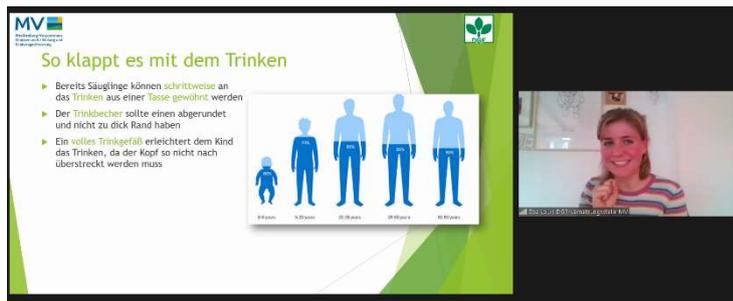
Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS):

<https://www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/kups/>

Möglichkeiten, Schulküchen klima- und energieeffizienter zu gestalten

<https://www.ifeu.de/projekt/keeks/>

Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren – 23.02.2023



In einer ausgebuchten online-Veranstaltung konnte die Vernetzungsstelle viele Fragen rund um die Verpflegung von Kleinkindern klären. Neben den ernährungsphysiologischen Hintergründen zur Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren, gab

Zoe Louis (Ernährungsberaterin für Kleinkinder) Tipps für die praktische Umsetzung im Alltag. So nehmen beispielsweise Geschmacksknospen ab je älter wir werden und dementsprechend können Kinder viel intensiver schmecken. Was wir also brauchen, ist Geduld um es den Kindern schmackhaft zu machen. Ein immer wieder erneutes Anbieten, führt dazu, dass sich die Kinder an etwas gewöhnen. Die Vorbildwirkung der pädagogischen Fachkräfte ist auch ein großer Faktor, der oft unterschätzt wird. Kinder lernen durch Nachahmung und je mehr Positives vorgelebt wird, umso mehr testen auch die Kinder aus.

Aufgrund der hohen Nachfrage wird diese Veranstaltung am 19.04.2023 erneut angeboten.

Link zum Online-Anmeldeformular:

<https://www.dgevesch-mv.de/aktuelles/terminansicht/ernaehrung-von-kindern-unter-3-jahren-1>

Justizministerin zu Besuch bei der Vernetzungsstelle



© Kohde, Ministerium für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz in MV
v.l.n.r., Dr. Sylvana Prokop, Gesine Roß, Simone Gladasch, Katharina Kutzner, Jacqueline Bernhardt, Meike Halbrügge

„Ich freue mich sehr, dass in unserem Land Mecklenburg-Vorpommern (MV) die Sektion Mecklenburg-Vorpommern e. V. – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zusammen mit den Vernetzungsstellen Kita, Schule, Senioren und dem Projekt ‚IN FORM Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung‘ als kompetente Essen und Trinken‘ etabliert sind“, erklärt Jacqueline Bernhardt, Ministerin für

Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz des Landes Mecklenburg-Vorpommern, bei ihrem Besuch der DGE-Sektion MV und der Vernetzungsstellen am 03.02.2023 in Schwerin.

Die Ernährungsexpertinnen der DGE-Sektion und der Vernetzungsstellen freuen sich über das Interesse der Ministerin und das konstruktive Gespräch. „Um das

Speisenangebot mit Hinblick auf mehr Nachhaltigkeit in Kitas und an den allgemeinbildenden und berufsbildenden Schulen in MV weiter zu optimieren, bleiben wir weiterhin mit den Multiplikator*innen im engen Gespräch“, versicherten Katharina Kutzner von der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung MV, Meike Halbrügge von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung MV zusammen mit Dr. Sylvana Prokop und Zoe Louis vom Projekt „IN FORM - Kompetenzbildung für mehr Nachhaltigkeit bei Akteur*innen in der Schulverpflegung“.

Vernetzungsstelle zu Gast auf der Grünen Woche

Die DGE Sektion MV und die Vernetzungsstellen MV waren im Januar in Berlin auf der Internationalen Grünen Woche, welche vom 20.-29. Januar 2023 stattfand. Hier präsentierte sich die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Das Team von IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung informierte in Halle 23 a des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung in Kita, Schule, Klinik und Co. sowie zu den DGE-Qualitätsstandards.

Antworten zum Thema „Essen der Zukunft: Gesund und nachhaltig – geht das?“



Dr. Kiran Virmani im regen Austausch mit den Vertreterinnen der DGE Sektion MV und Vernetzungsstellen MV v.l.n.r., Dr. Sylvana Prokop, Simone Gladasch, Dr. Kiran Virmani, Gesine Roß

erhielten die Besucher*innen von DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani am Donnerstag, dem 26. Januar auf der Bühne in Halle 23 a. Unterstützt wurde sie von Oecotrophologin Theresa Stachelscheid mit Wissen rund um die DGE-Qualitätsstandards. Das Team der Vernetzungsstelle war mit Kolleginnen der DGE-MV zu Gast auf der Messe und informierte sich u. a. zum Thema Gemeinschaftsverpflegung.

Regionales Treffen in Schwerin



Am 02.03. fand in Schwerin ein Regionales Treffen Kita- und Schulverpflegung statt. Dieses Veranstaltungsformat dient dazu die Akteure zu vernetzen, sich über aktuelle Herausforderungen auszutauschen oder um sich einfach kennenzulernen.

Nach einer Kennlernrunde wurden die Teilnehmer*innen über die Inhalte des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita- und Schule informiert und im Anschluss über die Herausforderungen der Umsetzung diskutiert.

Ein weiteres Treffen ist für den Frühsommer geplant.

DGE-Kongress in Bonn



Der 60. Wissenschaftliche Kongress der DGE mit dem Titel „Pflanzenbasierte Ernährung im Fokus – vielseitig und zukunftsfähig“ stand im Zeichen eines Themas, das zunehmend gesellschaftliche Aufmerksamkeit erfährt. In Kooperation mit dem Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL) der Universität Bonn fand die Veranstaltung vom 15.-17. März 2023 für mehr als 650 Wissenschaftler*innen und Ernährungsfachkräfte erstmals wieder in Präsenz statt. Auch die Vertreterinnen der Vernetzungsstelle

aus MV nutzen die Gelegenheit um sich weiterzubilden und die Austauschmöglichkeit mit Wissenschaftlern und Experten zu nutzen.

<https://www.dge.de/nachrichten/detail/dge-jubilaekongress/>

Allergenmanagement in Kita und Schule

Am 30.03. informierten sich in dem Online-Seminar rund 15 Fachkräfte zum Thema Allergien, Allergenen und die Umsetzung der Allergenverordnung in der Kita- und Schulverpflegung.

Eine Herausforderung stellt insbesondere die Schnittstelle zwischen Küche und Ausgabe, dar. Erneut wurde deutlich, dass hier die Kommunikation zwischen den Beteiligten von großer Bedeutung ist, um am Ende das Vertrauen in ein sicheres Speisenangebot zu gewährleisten.

Neben den inhaltlichen Schwerpunkten, wurde auch viel Raum für den persönlichen und fachlichen Austausch der Teilnehmer untereinander gegeben.



Weitere Informationen zum Thema finden Sie auch auf der Internetseite der Projekte

Fit Kid: <https://www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/allergenkennzeichnung>

oder

SchuleplusEssen: <https://www.schuleplusessen.de/themen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/allergenkennzeichnung>

Infos

Ihre Meinung zu Weiterbildungsangeboten ist gefragt

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung unterstützt bei der Umsetzung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen.

Mit der Novellierung des Schulgesetzes in MV kommt den Schulkonferenzen hierfür eine besondere Verantwortung zu, sich mit dem Thema Angebot und Organisation von Schulverpflegung zu beschäftigen um ein gutes Angebot zu sicherzustellen.

Hierfür wünschen wir uns von Ihnen nähere Hinweise, damit wir einen Maßnahmenmix, genau nach Ihren Bedürfnissen entwickeln können. Themenschwerpunkte setzen und so Zielgruppen gerichtet Angebote konzipieren.



Wir freuen uns, wenn Sie sich ein paar Minuten Zeit nehmen um die Fragen zu beantworten.

Link zur Umfrage: <https://www.umbuzoo.de/q/Weiterbildungsformate/de/>

Kreative Rezept-Ideen für Vesper und Frühstück in der Kita



Frühstück und Vesper abwechslungsreich und ausgewogen zu gestalten, stellt die Verantwortlichen immer wieder vor eine große Aufgabe. Da kommt es genau richtig, dass die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in Thüringen eine Broschüre herausgebracht hat, die viele Ideen gebündelt enthält. Neben kurzen Hintergrundinformationen sind viele einfache und bunte Rezepte enthalten, die den Kitaalltag vereinfachen und bereichern können.

Von Bananenpancakes über Kokos-Orangen-Muffins bis hin zu fruchtigen Dinkelstangen ist alles dabei. Durch die Rezeptvorschläge gibt einen guten Anreiz auch mal Couscous oder Süßkartoffeln für die Kinder

zuzubereiten. Schauen Sie gern rein und probieren Sie die Rezepte in der Kita aus! Den Link für die digitale Broschüre finden Sie hier:

https://vnskt.de/fileadmin/user_upload/22_12_14_Onlineversion_mit_Literatur_Rezeptideen_fuer_die_Vesper.pdf

NQZ-Beschaffung von Schulverpflegung

Quelle: NQZ



Das **Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)** legt die Web-Seminarreihe zum Beschaffungsmanagement von Schulverpflegung für Schulträger erneut auf. In diesem Jahr werden wieder 30 kostenfreie Web-Seminare angeboten. Los geht es bereits ab dem 17. April 2023! Weitere Termine werden über das ganze Jahr angeboten.

Mit der **Web-Seminarreihe** erhalten Schulträger Sicherheit im komplexen Beschaffungsprozess. Die Anforderungen an Schulverpflegung ändern sich stetig, ob die aktuelle Kostendynamik im Kontext von

steigenden Lebensmittel- und Energiepreisen oder der zu erwartende Mehrbedarf im Rahmen des Ganztagsausbaus. Mit dem Wissen aus der Web-Seminarreihe können kommunale Mitarbeitende professionell auf Herausforderungen reagieren und vorausschauend ein qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot sicherstellen. Alle fünf Web-Seminare geben zusammen einen aktuellen und lückenlosen Überblick über das Beschaffungsmanagement von Schulverpflegung.

Web-Seminar 1: Schritte zum Erfolg - die richtige Vorbereitung

Web-Seminar 2: Schlüssel zur Qualität - die Leistungsbeschreibung

Web-Seminar 3: Nachhaltigkeit - Nachhaltige Beschaffung von Schulverpflegung

Web-Seminar 4: "Must-have", „nice-to-have" und "no-go"- Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibungen

Web-Seminar 5: "Jetzt geht's los - Zuschlag von Vertragsmanagement

Weitere Informationen sowie der Link zur Anmeldung finden Sie auf der Internetseite des NQZ's:

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

Auf der Suche nach neuen Rezepten für Kita und Schule?



Essen soll Spaß machen und auch nie langweilig werden. Deshalb ist man als Verantwortliche*r für die Kitaverpflegung stets auf der Suche nach neuen Rezepten und Ideen. Um Sie bei der Suche zu unterstützen, haben wir ein paar Rezeptkataloge von anderen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung zusammengetragen, die Sie gern nach Lust und Laune durchstöbern können.

Vernetzungsstelle Brandenburg:

<https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/infomaterial/erprobte-rezepte-kita-schule/>

Vernetzungsstelle Sachsen-Anhalt:

https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/10/Rezeptideen_Veggie.pdf

Vernetzungsstelle Baden-Württemberg:

<https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Fischrezeptpostkarten.pdf>

Vernetzungsstelle Thüringen:

https://vnskt.de/fileadmin/user_upload/Das_Praxiskochbuch_-_Mit_Lecker-Garantie_2023.pdf

Vernetzungsstelle Hamburg:

https://www.hag-gesundheit.de/fileadmin/hag/data/Arbeitsfelder/Gesund_aufwachsen/Schule/In_Form/Rezeptsammlung_Lust_auf_Zukunft_VSSV_HH_01.pdf

Noch freie Plätze bei Fortbildungen der Sarah Wiener – Stiftung

Quelle: Sarah-Wiener-Stiftung



Ab diesem Jahr werden die Ernährungsbildungs-Veranstaltungen für pädagogische Fachkräfte in Kitas und Kindertagespflegepersonen von der Sarah-Wiener-Stiftung in Kooperation mit der Barmer wieder vor Ort angeboten. Auch in Schwerin und Stralsund sind noch freie Plätze verfügbar. Die Veranstaltungen starten mit einem Präsenztermin, bei dem fachliche Impulse gegeben werden, gemeinsam gekocht wird und

auch praktische Übungen durchgeführt werden. Im Nachgang erhält man eine Selbstlern-Aufgabe und schließt das Seminar mit einem Online-Termin ab.

Freie Termine können Sie hier einsehen:

<https://ichkannkochen.de/mitmachen/#///mecklenburg-vorpommern/>

Seminare des Deutschen Allergie- und Asthmabundes (DAAB)

Quelle: Deutscher Allergie- und Asthmabund



Der DAAB bietet viele Veranstaltungen vor Ort, wie Aktionstage mit den AllergieMobilien, an. Die Mitarbeiter des DAAB sind mit den beiden AllergieMobilien deutschlandweit unterwegs.

Der DAAB bietet zu vielfältigen Themen auch Online-Seminare an, bei denen Experten zu Aspekten wie

Anaphylaxie in Kita und Schule, Nahrungsmittelallergien, Reizdarm,

Insektengiftallergien, Urtikaria, Neurodermitis und vielem mehr informieren und im Anschluss die Fragen der Teilnehmer beantworten. Ganz speziell für das Thema Anaphylaxie in der Kita und Schule wird aktuell ein Online-Seminar angeboten: Hier erhalten Sie von Experten Informationen zu verschiedenen Aspekten der Anaphylaxie:

- Notfallmanagement bei schweren allergischen Reaktionen in Kita und Schule
- Lebensmittelverpackungen richtig lesen bei Erdnuss- und Nussallergie
- Notfallmanagement bei schweren allergischen Reaktionen
- Orale Immuntherapie bei Erdnussallergie – das sollten Sie wissen

Im Anschluss an die Online-Seminare werden die Fragen der Teilnehmer beantwortet. Der Link für die nächste Veranstaltung am 03.05.2023 ist hier zu finden:

<https://www.daab.de/termine/online-seminare/anaphylaxie-online-seminare/>

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

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

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

Zoe Louis
Leitung Projekt: „Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung“
Telefon: 0385/20 03 88 07
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: [zoe.louis\[at\]dgevesch-mv.de](mailto:zoe.louis[at]dgevesch-mv.de)

Dr. Sylvana Prokop
Leitung Projekt: „Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung“
Telefon: 0385/20 03 88 07
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: [sylvana.prokop\[at\]dgevesch-mv.de](mailto:sylvana.prokop[at]dgevesch-mv.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