



Webseminarreihe ‚Mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung‘

Zielgruppe: Träger von Kitas und Schulen sowie Küchenpersonal

Termine: je 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Anmeldung: www.sifg.de/event/webseminarreihe-mehr-nachhaltigkeit-in-der-kita-und-schulverpflegung

7. April 2022: „Die DGE-Qualitätsstandards – eine Chance für mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“

Referentinnen: Sonja Fahmy/ Stephanie Klein, Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung, DGE

Inhalt: Ende 2020 wurden die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen umfassend überarbeitet. Neben den Aspekten der Gesundheitsförderung werden nun die Aspekte der Nachhaltigkeit stärker herausgestellt. Das Webseminar informiert, welche Aspekte bei einer nachhaltigen Verpflegung zu berücksichtigen sind. Dabei wird der Blick sowohl auf den Teller geworfen als auch über den Tellerrand hinaus.

12. April 2022: „Nachhaltige Rezepturen – Bewertung und Optimierung mit dem NAHGAST-Rechner“

Referentin: Lynn Wagner, Hochschule Osnabrück, Fakultät für Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Inhalt: Das Projekt NAHGAST beschäftigt sich mit der Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie. Der NAHGAST-Rechner ist ein kostenfreies Instrument, mit dem die Nachhaltigkeit der angebotenen Speisen überprüft werden kann. Vom CO₂-Fußabdruck über das Tierwohl bis zur sozialen Gerechtigkeit – die Nachhaltigkeit einer Speise ist von vielen Faktoren abhängig. Wie der Rechner funktioniert und wie Sie ihn in der Praxis einsetzen können erfahren Sie in diesem Webseminar.

26. April 2022: „Bio- und Regio-Produkte in der Beschaffung von Kita- und Schulverpflegung“

Referentin: Beate Wunderlich, Referat Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau, Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL)

Inhalt: Eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung beginnt mit der Beschaffung. Maßgeblich für den gesamten Ausschreibungsprozess ist neben der Einbindung von Qualitätskriterien, z. B. in der Leistungsbeschreibung, eine umfassende Bestandsaufnahme. Unter dem Motto „Mehr Regio- und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung“ wurde 2021 eine Arbeitshilfe und eine Handreichung für sächsische Vergabestellen der Gemeinschaftsverpflegung veröffentlicht, welche in diesem Webseminar vorgestellt wird.

5. Mai 2022: „Lecker essen ohne Reste – Speiseabfälle in Schulen und Kitas vermeiden“

Referentin: Antonia Blumenthal, Diplom-Oecotrophologin und Mitarbeiterin, Verbraucherzentrale NRW

Inhalt: Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen schont wertvolle Ressourcen und kann zu beträchtlichen Kosteneinsparungen führen. Der Blick auf die Speiseabfälle ist der erste Schritt, Ursachen zu erkennen und daraus erfolgreiche Lösungen zu entwickeln. Ziel ist es, Lebensmittelabfälle zu verringern und eine Wertschätzung von Lebensmitteln im Alltag zu etablieren, um eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung auf den Weg zu bringen.

Mit dem Küchenmonitor, einem kostenfreien Online-Instrument, können Küchen und Caterer Speiseabfälle erfassen, indem sie die Produktionsmengen, die Anzahl der geplanten und tatsächlichen Essensgäste und alle Ausgabe- und Tellerreste in den Küchenmonitor eintragen.





Mitmachaktion und Online-Workshop zum Tag der Kitaverpflegung 2022

ab 3. Mai 2022: Mitmachaktion zum Tag der Kitaverpflegung unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“

Zielgruppe: Kindertageseinrichtungen und Einrichtungen der Kindertagespflege

Inhalt: Erzieherinnen und Erzieher in Kitas oder Tagespflege bereiten zusammen mit den Kindern unsere Brotaufstriche zu, lassen sich diese gemeinsam schmecken und geben uns ein Feedback dazu. Alle teilnehmenden Einrichtungen erhalten ein Teilnahmepaket. Außerdem können Sie an unserem exklusiven Ich kann kochen! Workshop (online) teilnehmen. Weitere Infos dazu weiter unten.

Aktionszeitraum: Am 03.05.2022 werden unsere diesjährigen Rezepte veröffentlicht. Senden Sie Ihren Feedbackbogen bis zum 03.06.2022 an uns zurück.

Anmeldung: <https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/neuigkeit/mitmachaktion-zu-m-tag-der-kitaverpflegung-am-3-mai-2022/>

09. Mai 2022, 15:00 bis 16:30 Uhr: „Ich kann kochen! - mit allen Sinnen die Vielfalt frischer Lebensmittel entdecken“

Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen der teilnehmenden Einrichtungen am Tag der Kitaverpflegung

Referentin: Julia Kasten, Ökotrophologin und Ich kann kochen! Trainerin

Inhalt: Allen teilnehmenden Kitas bietet die Vernetzungsstelle in Kooperation mit der Sarah-Wiener-Stiftung und der BARMER den Online-Workshop Ich kann kochen! Mit allen Sinnen die Vielfalt frischer Lebensmittel entdecken an. Zusammen werden die Kochlöffel geschwungen und leckere Brotaufstriche zubereitet. Mit einer Brotverkostung wird eine einfache Möglichkeit aufgezeigt, Ernährungsbildung in den pädagogischen Alltag zu integrieren. Ich kann kochen! - Trainerin Julia Kasten erläutert anschaulich, wie Kinder durch den Griff zu Schneidebrett und Kochlöffel auf ihrem Weg hin zu selbstbestimmten Essern begleitet werden können. Rezepte und Zutatenliste werden vorab zugesendet.

Anmeldeschluss: 06.05.2022

Anmeldung: nur im Zusammenhang mit der Aktion zum Tag der Kitaverpflegung möglich

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/neuigkeit/mitmachaktion-zu-m-tag-der-kitaverpflegung-am-3-mai-2022/>

Weitere Informationen unter: www.vernetzungsstelle-sachsen.de

