



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

Einladung zur Webseminarreihe „Mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“

Nachhaltigkeit – ein Thema in aller Munde, das mehr umfasst als nur die Verwendung von Bioprodukten. Von der Ausschreibung über die Speisenplanung bis zu den Speisenabfällen, in allen Schritten der Verpflegung spielen Nachhaltigkeitsaspekte eine Rolle. In der vierteiligen Webseminarreihe ‚[Mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung](#)‘ erfahren Kita- und Schulträger sowie Speisenanbieter, wie eine nachhaltigere Verpflegung gelingen kann. Wie kann Bio oder Regio bereits in der Ausschreibung verankert werden? Welche Nachhaltigkeitskriterien sind im Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verankert? Wie können Rezepturen optimiert werden und wie die Speisenabfälle reduziert? Diesen Fragen geht die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen gemeinsam mit Expertinnen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), des Sächsischen Staatsministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), der Hochschule Osnabrück und der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen nach.

Jedes Seminar besteht aus einem fachlichen Input und der Möglichkeit, konkrete Fragen zu stellen und Erfahrungen zu teilen.

Technische Voraussetzungen und Anmeldung:

Die Veranstaltungen werden über Zoom durchgeführt. Sie benötigen einen Computer oder ein Tablet mit einem Lautsprecher oder Kopfhörer und eine stabile Internetverbindung. Gerne können Sie auch mit Kamera und Mikrofon teilnehmen. Die Zugangsdaten zum Webseminar erhalten Sie etwa eine Woche vor der Veranstaltung.

Melden Sie sich zu einer oder mehreren Veranstaltungen an unter:

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

Internet: www.vernetzungsstelle-sachsen.de

[Donnerstag, 7. April 2022, 15:00 Uhr – 16:30 Uhr: „Die DGE-Qualitätsstandards – eine Chance für mehr Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“](#)

Referentinnen: Sonja Fahmy und Stephanie Klein, Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (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.



Sächsische
Landesvereinigung für
Gesundheitsförderung



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

[Dienstag, 12. April 2022, 15:00 Uhr – 16:30 Uhr: „Nachhaltige Rezepturen – Bewertung und Optimierung mit dem NAHGAST-Rechner“](#)

Referentin: Lynn Wagner, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Hochschule Osnabrück, Fakultät für Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Mitarbeit am NAHGAST-Rechner seit 2019

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.

[Dienstag, 26. April 2022, 15:00 Uhr – 16:30 Uhr: „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 sind 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.

[Donnerstag, 5. Mai 2022, 15:00 Uhr – 16:30 Uhr: „Lecker essen ohne Reste – Speiseabfälle in Schulen und Kitas vermeiden“](#)

Referentin: Antonia Blumenthal, Diplom-Oecotrophologin und Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen im Projekt MehrWert21

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.

Kontakt: vernetzungsstelle@slfg.de



Sächsische
Landesvereinigung für
Gesundheitsförderung



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes