



Newsletter

Herbstausgabe 2024

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

umgangssprachlich heißt es oft Pflaumenkuchen, obwohl Zwetschgen verbacken sind: Haben Sie sich schon einmal gefragt, was eigentlich der Unterschied zwischen einer Pflaume und einer Zwetschge ist? In der Herbstausgabe unseres Newsletters erhalten Sie die Antwort auf diese Frage. Mit unserem Rezept **Overnight Oats mit Zwetschgenkompott** zeigen wir Ihnen zudem, wie Sie Zwetschgen über einen Kuchen hinaus beim Frühstück einsetzen können. Probieren Sie es selbst aus!

Vielfältig und bunt waren unsere Veranstaltungen, die wir über den Sommer organisierten und begleiteten.

Zum **Tag der Schulverpflegung am 23. September 2024** organisierten das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) und zehn Vernetzungsstellen Schulverpflegung gemeinsam diesen Tag. Beim Markt der Möglichkeiten zeigten sie auf, wie Kinder und Jugendliche für Schulverpflegung begeistert werden können und welche vielfältigen Möglichkeiten es gibt, Ernährungsbildung und Schulverpflegung miteinander zu verknüpfen. Lesen Sie [hier](#) mehr zum Tag selbst und zu den Angeboten der Vernetzungsstellen!

Bunt wurden die Brotdosen bei unseren **Workshops „Der gesunde Pausensnack“** in einer Grundschule und in einem Familienzentrum gefüllt. In welchem Rahmen diese stattfanden und welche Erkenntnisse es gab, können Sie [hier](#) nachlesen.

Inzwischen ist es offiziell: Unter dem Namen **THINK FOOD-THINK FUTURE** startete unser IN FORM-Projekt „Entwicklung einer digitalen Lernausstellung zur nachhaltigen Ernährung

und Verpflegung“ von der Vision in die Praxis. Erstmals wurde die Lernausstellung von Schülerinnen und Schülern getestet. Wie die digitale Lernausstellung am Ende aussieht, wird Ihnen am **11. Dezember 2024** in der digitalen Abschlussveranstaltung zu THINK FOOD-THINK FUTURE vorgestellt. Merken Sie sich diesen Termin gern schon einmal in Ihrem Kalender vor!

Zudem brachten wir uns gemeinsam mit dem Sächsischen Kinder-Garten-Wettbewerb in den Beteiligungsprozess zur Überarbeitung der **Sächsischen Landesstrategie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)** ein. Welche Maßnahmen wir einreichten und wie der Prozess zukünftig weiter geht, erfahren Sie in unserem [Beitrag](#).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen. Werfen Sie gern einen Blick in unsere Hinweise und Veranstaltungstipps, die ebenso vielfältig und bunt sind wie der Herbst, der uns bevorsteht.

Das Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Neuigkeiten



Pflaumen und Zwetschgen – gibt es einen Unterschied?

Zwetschgen gehören zwar, botanisch gesehen, zu den Pflaumen – genauso wie Mirabellen. Dennoch sind sie eine eigene Art von Steinobst. Pflaumen sind eher rund, haben eine Furche und weiches, süß-saftiges...

[Mehr erfahren](#)



Tag der Schulverpflegung: NQZ und Vernetzungsstellen bitten erstmalig gemeinsam zu Tisch!

Wie sich Kinder und Jugendliche für ihr Schulessen begeistern lassen, diskutierten zum Tag der Schulverpflegung am 23. September 2024 Fachleute aus Wissenschaft und Praxis. Auf Einladung des Nationalen Qualitätszentrums für...

[Mehr erfahren](#)



Bunt gefüllte Brotdosen als Hingucker – Workshop „Der gesunde Pausensnack“

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen veranstaltete dieses Jahr mehrere Workshops zum Thema „Der gesunde Pausensnack“. Diese fanden im Rahmen eines Schuljubiläums, eines Familiencafés, eines Elternabends sowie als pädagogische Begleitmaßnahme...

[Mehr erfahren](#)



IN FORM-Projekt: THINK FOOD-THINK FUTURE

Die heißen Sommertage liegen hinter uns und die ersten Herbsttage kündigen sich an. Die meisten Schülerinnen und Schüler sind allmählich im...

[Mehr erfahren](#)



Wir waren dabei – 5. Fachtag „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in Sachsen“

Am 27. sowie 28. August 2024 fand der 5. Sächsische Fachtag „Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)“ in Dresden statt. Das Thema des diesjährigen Fachtags war die Fortschreibung der Landesstrategie BNE...

Mehr erfahren

Hinweise/Empfehlungen

1. Ernährungspyramide angepasst

Aufgrund der neuen lebensmittelbezogenen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), wurde die Ernährungspyramide nun auch angepasst. Neben einer ausreichenden Nährstoffzufuhr berücksichtigt die Ernährungspyramide auch die Vorbeugung von ernährungsmitbedingten Krankheiten und die Umweltauswirkungen des Ernährungssystems.

Welche inhaltlichen Änderungen es gibt, welche Bausteine wegfallen oder hinzukommen, können Sie hier nachlesen:

<https://www.bzfe.de/ernaehrung/die-ernaehrungspyramide/die-ernaehrungspyramide-eine-fuer-alle/>

2. Neues Serviceangebot - Digitaler Leitfaden Küchenfachplanung

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) hat einen neuen Leitfaden entwickelt, der die Grundlagen zur Küchenfachplanung einfach und verständlich aufzeigt. Kommunale Schulträger können sich nach individuellem Bedarf informieren: Sowohl für die Planung einer (Groß-)Küche als auch für den Betrieb in Eigen- oder Fremdbewirtschaftung. Der digitale Leitfaden bietet Ihnen einen fundierten Einstieg in die Thematik, individuell, zeit- und ortsunabhängig.

ausführliche Informationen hier: <https://www.nqz.de/service/aktuelles/neues-serviceangebot-digitaler-leitfaden-zur-kuechenplanung-in-der-schulverpflegung>.

3. RIBE-AHV: Förderung der Beratung von AHV-Unternehmen

Die RIBE-AHV fördert die Beratung in der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere für Einrichtungen, die den Einsatz von Bio-Lebensmitteln erhöhen möchten. Sie bietet finanzielle Unterstützung für Beratungsleistungen, die darauf abzielen, nachhaltige und gesundheitsfördernde Speisenangebote zu entwickeln. Zu den Beratungsinhalten gehören beispielsweise „Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in der AHV, Besonderheiten bei der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards, Unterstützung bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen, Rezeptentwicklung und Speiseplangestaltung“.

ausführliche Informationen hier: <https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-der-beratung-von-ahv-unternehmen/antragsverfahren>

4. Bio-Regio-Küchenprojekt bzw. Stadt-Land-Küche

Das Projekt „Stadt-Land-Küche“, initiiert vom Sächsischen Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft und umgesetzt von Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH im Auftrag des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, begleitet die sächsische Gemeinschaftsgastronomie sowie öffentliche Träger von Kantinen bei der Umstellung zu regionaleren, nachhaltigeren und leckeren Mahlzeiten. Küchenteams werden praxisnah zu leichter Planung, gezieltem Einkauf und frischen und vielfältigen Gerichten beraten.

ausführliche Informationen hier: <http://bio-regio-kuechenprojekt.de/>

5. ChatGPT in der Gemeinschaftsverpflegung – Artikel der Plattform ESSEN&ERNÄHREN

Künstliche Intelligenz (KI) ist in aller Munde. In einem Artikel der Plattform ESSEN&ERNÄHREN erhalten Sie spannende Infos zum Thema Künstliche Intelligenz und erfahren, welche Vorteile ChatGPT für Teams in Küchen und Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung bringt – und was bei der Nutzung zu beachten ist. Denn auch Fachkräfte und Küchenleiter können sich die KI zu Nutze machen.

Hier geht es zum Artikel: <https://essenundernaehren.de/chatgpt-gemeinschaftsverpflegung/>

6. DGE veröffentlicht neues Positionspapier zu veganer Ernährung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat ihre Position zur veganen Ernährung neu bewertet. Erstmals betrachtet sie darin neben aktuelleren Daten zur Gesundheit alle vier Zieldimensionen einer nachhaltigeren Ernährung.

Für Kinder und Jugendliche kann die DGE aufgrund der weiterhin geringen Datenlage keine eindeutige Empfehlung für oder gegen eine vegane Ernährung aussprechen.

ausführliche Informationen hier:

<https://www.dge.de/presse/meldungen/2024/positionspapier-zu-veganer-ernaehrung/>

7. DGE veröffentlicht neues Positionspapier „Kuhmilch(-produkte) und pflanzliche Milchalternativen in einer nachhaltigeren Ernährung“

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat ein Positionspapier zum Thema „Kuhmilch(-produkte) und pflanzliche Milchalternativen in einer nachhaltigeren Ernährung“ veröffentlicht. Darin werden Milch und daraus hergestellte Produkte mit pflanzlichen Milchalternativen verglichen und daraus für die Auswahl und den Verzehr pflanzlicher Milchalternativen Handlungsempfehlungen abgeleitet. Wie schneiden die pflanzlichen Milchalternativen in Sachen Nährwerte, Gesundheit und Nachhaltigkeit ab?

ausführliche Informationen hier: <https://www.dge.de/wissenschaft/stellungnahmen-und-fachinformationen/positionen/dge-positionspapier-milch-milchalternativen/>

8. Ein Blick über den Tellerrand: Projektabschluss „Ernährung in Pflegeeinrichtungen“ der parikom gGmbH

Die parikom gGmbH unterstützte seit 2022 fünf sächsische vollstationäre Einrichtungen bei der Optimierung ihres Verpflegungsangebotes und der Kommunikationsstrukturen im Schnittfeld Ernährungsmanagement. Gemeinsam wurden Bedarfe analysiert und Veränderungen in die Wege geleitet. Dabei wurde einerseits das Speisenangebot genau unter die Lupe genommen und optimiert. Jedoch noch wichtiger war es, die Kommunikationsstrukturen mit dem Schwerpunkt des Schnittstellenmanagements zwischen Küche – Hauswirtschaft – Pflege – Betreuung in den Blick zu nehmen und auch da Veränderungen zuzulassen. Viele Schritte wurden getan und Positives vorangetrieben. Nutzen Sie die Möglichkeit mit Kolleginnen und Kollegen der beteiligten Einrichtungen, Experten und Projektverantwortlichen in den Erfahrungsaustausch zu gehen und melden Sie sich zum Abschlussfachtag am 25. November 2024 von 10:00 bis 14:00 Uhr in den Räumlichkeiten des LV Paritätischer Sachsen in Dresden an:

<https://parisax.de/weiterbildung/seminare/seminar/veranstaltung/abschlussfachtag-zum-projekt-ernaehrung-in-pflegeeinrichtungen/>

Mitmachaktionen/Wettbewerbe

31.08.2024 bis 06.10.2024 – Bio-Erlebnistage in Sachsen

An den Bio-Erlebnistagen öffnen Bio-Betriebe unter dem Motto „Bio genießen. Region erleben.“ in ganz Sachsen ihre Tore. In dem Veranstaltungszeitraum geben Bio-Betriebe in ganz Sachsen Verbraucherinnen und Verbrauchern Einblicke in die Erzeugung und Herstellung von regionalen Bio-Lebensmitteln. 50 sächsische Betriebe aus der Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie und Handel nehmen auch in diesem Jahr teil. In diesen 5 Wochen finden über 100 Veranstaltungen statt.

ausführliche Informationen [hier](#)

18.09.2024 bis 08.10.2024 – Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit

Der Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE) hat die Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit anlässlich der Weltkonferenz der Vereinten Nationen über nachhaltige Entwicklung (Rio+20) im Jahr 2012 ins Leben gerufen. Auch dieses Jahr wollen sie wieder viele Menschen dazu bewegen, in zahlreichen Aktionen ein Zeichen für eine nachhaltigere Welt zu setzen. Dabei stellen sie Biodiversität als diesjähriges Schwerpunktthema des Gemeinschaftswerkes in den Fokus. Seid dabei!

ausführliche Informationen [hier](#)

29.09.2024 bis 06.10.2024 - Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Gemeinsam mit den Bundesländern macht das BMEL auf die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aufmerksam und ruft Privatpersonen, Unternehmen, Vereine und Verbände zum Mitmachen durch eigene Aktionen auf.

ausführliche Informationen [hier](#)

Veranstaltungstipps

Oktober

10.10.2024 – Fachtag „Küchen und Mensen für einen kindgerechten Ganzttag“

Den Fachtag veranstaltet das NQZ gemeinsam mit den Bundesministerien für Bildung und Forschung, für Familie, Senioren, Frauen und Jugend sowie für Ernährung und Landwirtschaft. Ziel ist es, mit Hinblick auf den Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Kinder im Grundschulalter ab 2026 auch die Weichen für eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung zu setzen.

ausführliche Informationen und Anmeldung [hier](#)

22.10./23.10.2024 – Fortbildung: Nachhaltige Beschaffung von Kita- und Schulverpflegung im Freistaat Sachsen

Das zweitägige Seminar in Kooperation mit der Auftragsberatungsstelle Sachsen e. V. vermittelt Kenntnisse und Kompetenzen für die Vergabe von Kita- und Schulverpflegung, die für die Vorbereitung von Ausschreibungen sowie die Durchführung von Vergabeverfahren von A wie Auftragsbekanntmachung bis Z wie Zuschlag bei der Vergabe notwendig sind. Das Seminar zeigt auf, wie mit Hilfe der DGE-Qualitätsstandards für Kitas und Schulen Qualitätsmerkmale für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung gefordert und überprüft werden können.

ausführliche Informationen und Anmeldung [hier](#)

November

07.11.2024 – Online-Seminar „Zähne wollen kauen – wie Ernährung die Mundgesundheit von Kindern beeinflusst“

Eine ausgewogene Ernährung versorgt Zähne und Zahnfleisch mit allen Vitaminen und Mineralstoffen, die für den Aufbau und die Festigung der Zähne notwendig sind. Kauaktive Lebensmittel erhöhen den Speichelfluss. So werden Speisereste weggeschwemmt und schädliche Säuren neutralisiert. Doch welchen Einfluss haben z. B. Getränke auf die Entstehung von Karies? Welche Auswirkungen hat frühkindlicher Karies auf die Entwicklung eines Kindes und wie kann diese Erkrankung vermieden werden?

ausführliche Informationen und Anmeldung [hier](#)

19.11.2024 – Online-Seminar „Vegetarische Eiweißhelden – Hülsenfrüchte in der Kita- und Schulverpflegung“

Dieses Online-Seminar der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen richtet sich an Speisenanbieter, Hauswirtschaftskräfte, sowie Köchinnen/Köche und Küchenfachkräfte von Kitas und Schulen, die die große Auswahl an Hülsenfrüchten und deren Einsatz kennenlernen möchten, Tipps und Tricks zur Umsetzung eines pflanzenbetonten und attraktiven Speiseplans sowie zum Umgang und zur Zubereitung von Hülsenfrüchten u. a. für eine bessere Bekömmlichkeit für Kinder erhalten möchten.

ausführliche Informationen und Anmeldung [hier](#)

28./29.11.2024 – Thementag: „Mensa für alle?! – Chancengerechte Ernährung in Schulen mit Ganztagsangeboten“

Heute wissen wir, dass Kinder, die unzureichend qualitativ oder quantitativ ernährt werden, schlechtere Bildungschancen haben und anfälliger für gesundheitliche Probleme sind. Umso wichtiger ist es daher, dass der Zugang für alle Kinder und Jugendlichen (unabhängig ihres sozioökonomischen Status) zu gesundheitsförderlichen Verpflegungsangeboten und zur Vermittlung von Ernährungskompetenzen maßgeblich verbessert wird. In dem Thementag in Kooperation mit der Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit Sachsen (KGC) und dem Ganztagsschulverband Landesverband Sachsen e. V. (GTSV) wird Ernährungsbildung in Schulen mit Ganztagsangeboten in den Blick genommen.

ausführliche Informationen und Anmeldung [hier](#)

Hinweise zu weiteren Veranstaltungen und Seminaren entnehmen Sie bitte unserer Rubrik Termine.

Datenschutzhinweise

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen ist ein Projekt von



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.



Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

IMPRESSUM

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

c/o Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V.

Stephan Koesling (Vertretung und verantwortlich i. S. d. § 55 Abs. 2 RStV)

Könneritzstraße 5

01067 Dresden

Tel.: 0351 501936-00

E-Mail: post@slfg.de

E-Mail: vernetzungsstelle@slfg.de

Vereinsregister Nr. 940 Dresden