



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

Newsletter

Winterausgabe 2024

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr neigt sich dem Ende zu – das bedeutet für die Meisten, Zeit miteinander zu verbringen – sei es bei Weihnachtsfeiern, auf Weihnachtsmärkten, Adventsbasaren und/oder zu Hause – mit den Kolleginnen und Kollegen, mit Freunden, mit der Kitagruppe/Schulklasse und/oder in der Familie. Bei all diesen Gelegenheiten des Zusammenseins in der Adventszeit darf ein wärmendes Getränk nicht fehlen. Probieren Sie sich doch einmal aus und stellen Sie ihr Getränk selbst her, z. B. mit unserem **Kinderpunsch-Rezept**.

Freuen Sie sich mit dieser Newsletter-Ausgabe auf den Abschluss unseres IN FORM-Projektes „Entwicklung einer digitalen Lernausstellung zur nachhaltigen Ernährung und Schulverpflegung“. Wir laden Sie herzlich am **11. Dezember 2024** zu unserer **digitalen Abschlussveranstaltung** ein, wo wir Ihnen erstmalig die digitale **Lernausstellung THINK FOOD-THINK FUTURE[®]** präsentieren werden. Lesen Sie in unserem Beitrag, was Sie erwartet und wie Sie sich zur Veranstaltung anmelden können!

Weiterhin dürfen Sie sich mit dieser Weihnachtsausgabe auf einen Ausblick in das neue Jahr freuen, wo wir gleich im Januar auf dem **BNE-Bildungsmarkt in Tharandt** vertreten sein werden. Um was es sich dabei konkret handelt und welche Zielgruppen angesprochen werden, erfahren Sie in unserem Beitrag.

Und zu guter Letzt: Nimmt die Anzahl an Speisenanbietern und guten Beispielen aus der Praxis auf unserer Website stetig zu. Wir stellen Ihnen ein **Praxisbeispiel** vor, das von Mittagessen auf eine Vollverpflegung mit saisonalen, regionalen und biologischen Produkten umstellte. Lesen Sie unseren nachfolgenden Beitrag oder schauen Sie sich gern selbst auf unserer Webseite **www.vernetzungsstelle-sachsen.de** in der Rubrik Service um.

Wir bedanken uns bei Ihnen für das aufmerksame Lesen unseres Newsletters, unseren Netzwerkpartnern und Förderern für die gute Zusammenarbeit in diesem Jahr und freuen uns auf das gemeinsame Wirken im Jahr 2025.

Wir verabschieden uns in die Weihnachtsferien und wünschen Ihnen eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit.

Das Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Neuigkeiten



Wärmendes Getränk für die Adventszeit – Kinderpunsch selbst gemacht

Punsch ist weit mehr als nur ein Wintergetränk – er ist eine Einladung, kreativ zu werden und mit natürlichen Aromen zu experimentieren. Besonders die Adventszeit mit Adventsbasaren, Nikolausmärkten oder Bastelnachmittagen...

[Mehr erfahren](#)



Informations- und Abschlussveranstaltung zur digitalen Lernausstellung

Die digitale Lernausstellung ist startklar für den Einsatz in Schulen. Mit Freude können wir verkünden, dass die Entwicklung der digitalen Lernausstellung THINK FOOD-THINK FUTURE© abgeschlossen und für den Einsatz in...

[Mehr erfahren](#)



Good Practice – Vom Mittagessen zur Vollverpflegung mit saisonal, regional und biologisch erzeugten Produkten

Eintönig, ungesund, manchmal zu viel, manchmal zu wenig – als die Kinder ihr Essen noch mitbrachten, gab es in der Kita „Sonnenblume“ ständig Probleme. Heute gibt es Vollverpflegung, viele saisonale,...

[Mehr erfahren](#)



Die Vernetzungsstelle auf dem BNE-Bildungsmarkt 2025

Aufgepasst! Für alle interessierten Akteure der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in Sachsen und in der Region Sächsische Schweiz-Osterzgebirge. Was steht an: Am 20. Januar 2025 findet der zweite Bildungsmarkt...

[Mehr erfahren](#)

Hinweise/Empfehlungen

1. 15. DGE-Ernährungsbericht veröffentlicht – erstmalig mit der Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung

Der aktuelle 15. DGE-Ernährungsbericht gliedert sich in die drei Teile, „Ernährungssituation in Deutschland“, „Lebensmittelbezogene Aspekte“ und „Außer-Haus-Verpflegung“. Verschiedene Inhalte, wie die „Trendanalysen zum Lebensmittelverbrauch auf Basis der Agrarstatistik“, das Kapitel zu Übergewicht und Adipositas sowie die Ernährungssituation in deutschen Krankenhäusern und stationären Altenpflegeeinrichtungen anhand der Daten des nutritionDay-Projekts, schreibt der Bericht fort. Andere Inhalte und Forschungsvorhaben, wie die Bayerische Verzehrsstudie III, die Kapitel zu personalisierter Ernährung und zu neuartigen alternativen Proteinquellen sowie die „Ernährungs- und Gesundheitssituation in armutsgefährdeten Haushalten“ (MEGA_kids), das „Speisenangebot in der Systemgastronomie“ und die „Analyse und Bewertung gängiger Speisenproduktionssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung“ wurden neu aufgenommen.

Den 15. DGE-Ernährungsbericht ausschließlich digital zum kostenfreien Download finden Sie [hier](#).

2. Neuer Flyer der DGE: „Abendessen in der Kita – Empfehlungen zur Umsetzung bei erweiterten Öffnungszeiten“

Im Flyer erfahren Sie, was die Besonderheiten der Verpflegung bei flexiblen Öffnungszeiten sind. Sie erhalten Tipps, die für Sie bei der Gestaltung des Abendessens in Ihrer Kita relevant sein können, z. B. Angaben, wie häufig welche Lebensmittelgruppen eingesetzt werden sollen.

ausführliche Informationen [hier](#)

3. Überarbeiteter Flyer der DGE „Zwischenverpflegung im Schulalltag“ der DGE veröffentlicht

Der Flyer zeigt, wie Sie für Kinder und Jugendliche bzw. Jugendliche selbst eine gesunde, nachhaltige und leckere Pausenbox zusammenstellen. Auf einen Blick erfahren Sie, welche Lebensmittel immer zu einer Zwischenverpflegung gehören und durch welche sie ergänzt werden sollten. Weiterhin erhalten Sie Tipps für die praktische Umsetzung und Informationen u. a. zu zuckergesüßten Getränken, dem Umgang mit Süßem & Co. sowie zu Kinderlebensmitteln.

ausführliche Informationen [hier](#)

4. Ergebnisse der KIESEL-Studie zur Kinderernährung

Zu viele Süßigkeiten und Softdrinks, zu wenig Gemüse: Bei Kindern bis fünf Jahren übersteigt der Verzehr ungesunder Lebensmittel die empfohlene tägliche Höchstmenge um mehr als das Doppelte. Gleichzeitig essen Mädchen und Jungen in diesem Alter zu wenig gesunde Lebensmittel, vor allem Gemüse. Das zeigt eine aktuelle Auswertung der KIESEL-Studiendaten zum Lebensmittelverzehr und zur Energie- und Nährstoffzufuhr von 890 Kindern im Alter von einem bis fünf Jahren, die kürzlich abgeschlossen wurde.

ausführliche Informationen [hier](#)

5. Aktualisierte S3-Leitlinie „Prävention und Therapie der Adipositas“ veröffentlicht

Neben Empfehlungen zur Therapie von Adipositas beschreibt das Papier auch settingbasierte Maßnahmen zur Verhältnisprävention. Die Leitlinie weist darauf hin, dass in der Kindheit geprägte Ernährungsgewohnheiten bis ins Erwachsenenalter wirken und damit auch das Adipositasrisiko beeinflussen. Aus diesem Grund sind (früh-)kindliche, verhältnispräventive Maßnahmen für die Adipositasprävention im Erwachsenenalter von Relevanz, so die Fachgesellschaften. In ihrer 2019 veröffentlichten S3-Leitlinie „Therapie und Prävention der Adipositas im Kindes- und Jugendalter“ ist deshalb unter anderem empfohlen, eine gesundheitsförderliche, energieadäquate Kita- und Schulverpflegung entsprechend den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas bzw. Schulen umzusetzen. Zu den weiteren

verhältnispräventiven Maßnahmen listet die Leitlinie unter anderem eine Beschränkung der an Kinder gerichteten Werbung für Lebensmittel in unausgewogenen Nährstoffverhältnissen sowie fiskalpolitische Maßnahmen zur Förderung gesunder Ernährungsweisen (z. B. Steuern auf zuckergesüßte Getränke) auf.

ausführliche Informationen [hier](#)

Mitmachaktionen/Wettbewerbe

Ab heute bis 23.03.2025 – Neue Runde des Schulwettbewerbs

„Echt kuh-!“

In der neuen Runde des vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft initiierten Schulwettbewerbs „Echt kuh-!“ dreht sich im Jahr 2024/25 alles um die Ernährung von Tieren im Öko-Landbau. Der Einsendeschluss der Wettbewerbsrunde 2024/25 ist am 23. März 2025.

ausführliche Informationen [hier](#)

Veranstaltungstipps

DEZEMBER

11.12.2024 – Online-Abschlussveranstaltung: Vorstellung der digitalen Lernausstellung: THINK FOOD-THINK FUTURE©

Wie können Schülerinnen und Schüler für Schulverpflegung begeistert und die fehlende Akzeptanz gesteigert werden? Mit THINK FOOD-THINK FUTURE© haben wir eine digitale Lernausstellung entwickelt und ein Bildungsangebot für Schülerinnen und Schüler ab Klasse 7 für weiterführende Schulen und Förderschulen für emotionale und soziale Entwicklung erarbeitet.

Melden Sie sich an und lernen Sie die digitale Lernausstellung kennen:

<https://www.sifg.de/event/online-veranstaltung-zur-digitalen-lernausstellung-think-food-think-future/>

12.12.2024 – Online-Seminar: Nachhaltig Ausschreiben: Impulse für Verpflegungsdienstleistungen

Das Seminar von Stadt-Land-Küche bietet Ihnen wertvolle Einblicke, wie Sie Ausschreibungen für Bewirtschaftungsleistungen und die Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger gestalten können. Sie profitieren von praxisnahen Tipps, rechtlichen Hinweisen und Best-Practice-Beispielen für eine nachhaltigere Ausschreibungspraxis. Im Anschluss haben Sie die Gelegenheit, Ihre Fragen zu stellen und sich über Herausforderungen sowie Lösungen aus der Praxis auszutauschen.

ausführliche Informationen [hier](#)

12.12.2024 – Online-Seminar: Regionale Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung: Zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Mit dem Online-Seminar wollen die Agrarsoziale Gesellschaft e. V. ergründen, wie es gelingen kann, dass mehr regionale Lebensmittel den Weg in die Gemeinschaftsverpflegung finden. Welche Entwicklungen sind aktuell zu verzeichnen? Welche Rolle nehmen unterschiedliche Akteure entlang der Wertschöpfungskette ein? Welche rechtlichen und wirtschaftlichen Bedingungen müssen erfüllt sein, damit Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung ankommt? Was können die Kommunen tun? All dies sind Fragen, denen wir im Rahmen des Seminars nachgehen, um letztendlich Handlungsoptionen und Lösungswege für die Praxis zu skizzieren.

ausführliche Informationen [hier](#)

18.12.2024 – Kochworkshop: Getreide und Hülsenfrüchte

Stadt-Land-Küche bietet einen ganztägigen Kochworkshop von 8.30 – 16.30 Uhr zum Thema „Getreide & Hülsenfrüchte“ in Dresden an. Getreide und Hülsenfrüchte sind nicht nur wichtige Grundnahrungsmittel, sondern auch vielseitige Zutaten für gesunde, kreative, leckere Gerichte – und oft sogar regional verfügbar. In diesem Workshop, geleitet von erfahrenen Köchen und Küchentrainern, entdecken Sie, wie Sie diese nährstoffreichen Zutaten in abwechslungsreiche Mahlzeiten verwandeln können. Sie erkunden gemeinsam die Vielfalt dieser Lebensmittelgruppen – von Grünkern, Hirse und Buchweizen bis hin zu Linsen, Kichererbsen und Bohnen. Ob herzhafte Hauptspeisen, raffinierte Beilagen oder sogar Desserts – die Küchentrainer zeigen Ihnen, wie Sie mit Getreide und Hülsenfrüchten Ihre Speisekarte aufwerten.

Melden Sie sich direkt beim Küchentrainer Paul Götze an: pg@speiseraeume.com

JANUAR

13.01.2025 – Online-Vorstellung: Modul-Box „Nachhaltige Ernährung – Verzahnung von Bildung und Schulverpflegung in Ganztagschulen (Jg. 7-10)“

Im Rahmen der Veranstaltung gibt Ihnen die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e. V. vorab einen Einblick in die Inhalte der Modul-Box, die ab März 2025 online zur bundesweiten Nutzung auf der Homepage der Vernetzungsstelle zur Verfügung stehen soll. Lehrerinnen und Lehrer, pädagogische Fachkräfte und Schülerinnen und Schüler bundesweit an weiterführenden Schulen sollen mit der Modul-Box bei der partizipativen Mitgestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung unterstützt werden. Die Veranstaltung richtet sich an Lehrerinnen und Lehrer, pädagogische Fachkräfte (Jg. 7-10), bundesweite Vernetzungsstellen Schulverpflegung und Interessierte.

ausführliche Informationen [hier](#)

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

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@sfg.de

E-Mail: vernetzungsstelle@sfg.de

Vereinsregister Nr. 940 Dresden

[Abmelden](#) | [Benachrichtigungen einstellen](#) | [Online ansehen](#)