

Veranstaltungen

Wir bieten spannende Veranstaltungen u. a. zum Thema Hygiene, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten in der Kita- und Schulverpflegung an. Wir laden Sie und Ihre Kolleginnen und Kollegen ein, sich zu einer oder mehreren Veranstaltungen anzumelden.

Das Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

21.03.2025

09.00 – 11.00 Uhr

digital (Zoom)

3. Online-Netzwerktreffen Schulverpflegung – Schulträger unter sich

Inhalt:

Wir bieten sächsischen Schulträgern einmal im halben Jahr die Möglichkeit, sich rund um das Thema Schulverpflegung zu einem vorgegebenen Schwerpunktthema mit anderen Schulträgern auszutauschen.

Zu Beginn geben wir Ihnen einen thematischen Einstieg zu einem vorgegebenen Schwerpunktthema. Sie haben im Anschluss die Möglichkeit, sich zu diesem Thema auszutauschen, Fragen zu stellen und von Ihren Erfahrungen zu berichten. Danach können Sie sich an digitalen Kaffeetischen individuell zu anderen Themen austauschen, die Sie gerade in Ihrem beruflichen Alltag rund um die Schulverpflegung beschäftigen.

Schwerpunktthema: wird noch bekanntgegeben

Zielgruppe: Verantwortliche für die Schulverpflegung bei privaten und öffentlichen Trägern

Moderatorin: Sylvia Leitner, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Anmeldung: <https://www.sifg.de/event/3-online-netzwerktreffen-schulverpflegung-schultraeger-unter-sich/>

Alle Veranstaltungen finden Sie auch unter:

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine-der-vernetzungsstelle/>

<p>03.04.2025 15.00 – 18.00 Uhr</p> <p>digital (Zoom)</p>	<p>Lehrerfortbildung „Bildung für nachhaltiges Essen“ – Unterrichtsmaterialien des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) mit Bezug zum Alltag der Schülerinnen und Schüler</p> <p>Inhalt: Essen ist erforderlich für menschliches Überleben und ein effektives Mittel, um sowohl uns Menschen als auch unseren Planeten gesund zu erhalten. Unser Ernährungs- und Konsumverhalten ist eine Herausforderung der nachhaltigen Entwicklung – sie sind im Alltag jedes Menschen allgegenwärtig, somit auch in der Schule als nachhaltigem Lernort.</p> <p>In der Fortbildung stellt das BZfE eigens entwickelte Unterrichtsmaterialien vor, die zur Integration von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), speziell nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster, in den Unterricht beitragen. Ausgehend von den planetaren Grenzen blicken wir auf die Bedeutung der Lebensmittelproduktion und des Konsums. Die Fortbildung unterstützt Lehrkräfte dabei, eine Bildung für nachhaltigeres Essen im Unterricht umzusetzen. Dabei gilt es, die „nachhaltigere“ Handlungsoption in kleinen Schritten und machbaren Projekten mit Bezug zum Alltag der Schülerinnen und Schüler zu erproben.</p> <p>Eine Bildung für nachhaltigeres Essen zeigt Gestaltungsspielräume auf sowohl beim individuellen Konsum als auch im Ernährungsumfeld z. B. an der eigenen Schule. Schülerinnen und Schüler werden befähigt, persönliche und gesellschaftliche Veränderungen für eine Ernährung der Zukunft mitzugestalten.</p> <p>Zielgruppe: Lehrkräfte an Grundschulen der Klassenstufe 3-4 im Fach Sachunterricht, Lehrkräfte an Gymnasien und Oberschulen der Klassenstufen 5-12 im Fach Biologie, Ethik, Gemeinschaftskunde/Rechtserziehung/Wirtschaft</p> <p>Referentin: voraussichtlich Nora Karrasch, Diplom-Oecotrophologin (FH)</p> <p>Moderatorin: Caterina Winter, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen</p> <p>Anmeldung: https://www.schulportal.sachsen.de/fortbildungen/detail/R04951</p>
<p>05.05.2025 bis 09.05.2025 ganztägig</p> <p>digital</p>	<p>Aktionswoche: Tag der Kitaverpflegung 2025</p> <p>Inhalt: Unter dem Motto „Vielfalt schmecken und entdecken“ findet alljährlich am 9. Mai der Tag der Kitaverpflegung statt – initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.</p> <p>In 2025 veranstalten teilnehmende Vernetzungsstellen Kitaverpflegung der Bundesländer gemeinsam mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) rund um den Aktionstag eine Aktionswoche mit bundesweiten Online-Angeboten für pädagogische Fachkräfte in Kindertageseinrichtungen und in der Kindertagespflege.</p> <p>Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen bietet in Kooperation mit der Sarah-Wiener-Stiftung am 7. Mai 2025 von 16.00 Uhr bis 17.30 Uhr den Workshop „Ich kann kochen! Mit allen Sinnen die Vielfalt frischer Lebensmittel entdecken“ an. Außerdem laden wir erneut sächsische</p>

Alle Veranstaltungen finden Sie auch unter:

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine-der-vernetzungsstelle/>

	<p>Kindertagesstätten und Einrichtungen der Kindertagespflege zu der sich anschließenden Mitmachaktion ein.</p> <p>Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte in Kindertagesstätten und Einrichtungen der Kindertagespflege, Fachberatungen, Träger, Elternvertreter sowie Interessierte</p> <p>Anmeldung: Das Programm der Aktionswoche finden Sie demnächst zum Download hier sowie weitere Informationen z. B. zur Mitmachaktion auf unserer Website unter https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/tag-der-kitaverpflegung/.</p>
<p>07.05.2025 16.00 – 17.30 Uhr</p> <p>digital (Zoom)</p>	<p>Workshop: Ich kann kochen! Mit allen Sinnen die Vielfalt frischer Lebensmittel entdecken</p> <p>Inhalt: Zusammen werden online die Kochlöffel geschwungen und leckere Hafer-Sahnekugeln zubereitet. Denn in diesem Jahr steht im Online-Workshop eine klassische Zutat im Fokus – Haferflocken. Haferflocken sind kostengünstig, enthalten viel Vitamin E sowie B-Vitamine, sind sättigend und vor allem vielfältig einsetzbar. Ob im Müsli, als Porridge oder in Energiebällchen – hier ist für jeden etwas dabei.</p> <p>Neben dem gemeinsamen Zubereiten der Hafer-Sahnekugeln erhalten Sie im Workshop verschiedene Anregungen, wie Sie Haferflocken beim pädagogischen Kochen einsetzen können. Zudem erläutert Ich kann kochen!-Trainerin Julia Kasten anschaulich, wie Kinder durch den Griff zu Schneidebrett und Kochlöffel auf ihrem Weg hin zu selbstbestimmten Essern begleitet werden können. Das Rezept inklusive Zutatenliste finden Sie bald zum Download auf dieser Webseite.</p> <p>Kooperationspartner: Ich kann kochen! Ernährungsinitiative der Sarah-Wiener-Stiftung und der BARMER</p> <p>Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte in Kindertagesstätten und Einrichtungen der Kindertagespflege, Fachberatungen, Träger, Elternvertreter sowie Interessierte</p> <p>Referenten: Julia Kasten, Ich kann kochen!-Trainerin Marcel Oschmann, Sarah-Wiener-Stiftung Caterina Winter, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen</p> <p>Anmeldung: https://www.sifg.de/event/workshop-ich-kann-kochen-mit-allen-sinnen-die-vielfalt-frischer-lebensmittel-entdecken/</p>
<p>19.09.2025 09.00 – 11.00 Uhr</p> <p>digital (Zoom)</p>	<p>4. Online-Netzwerktreffen Schulverpflegung – Schulträger unter sich</p> <p>Inhalt: Wir bieten sächsischen Schulträgern einmal im halben Jahr die Möglichkeit, sich rund um das Thema Schulverpflegung zu einem vorgegebenen Schwerpunktthema mit anderen Schulträgern auszutauschen.</p> <p>Zu Beginn geben wir Ihnen einen thematischen Einstieg zu einem vorgegebenen Schwerpunktthema. Sie haben im Anschluss die Möglichkeit, sich zu diesem Thema auszutauschen, Fragen zu stellen und von Ihren Erfahrungen</p>

Alle Veranstaltungen finden Sie auch unter:

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine-der-vernetzungsstelle/>

zu berichten. Danach können Sie sich an digitalen Kaffeetischen individuell zu anderen Themen austauschen, die Sie gerade in Ihrem beruflichen Alltag rund um die Schulverpflegung beschäftigen.

Schwerpunktthema: wird noch bekanntgegeben

Zielgruppe: Verantwortliche für die Schulverpflegung bei privaten und öffentlichen Trägern

Moderatorin: Caterina Winter, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Anmeldung: <https://www.sifg.de/event/4-online-netzwerktreffen-schulverpflegung-schultraeger-unter-sich/>

04.11.2025

Leipzig

SAVE THE DATE – Fachtagung 2025

Future Food – Digitalisierung in der Kita- und Schulverpflegung

Chance oder Hürde? Die Kita- und Schulverpflegung steht im Zeichen des digitalen Wandels. Das Potenzial von Digitalisierung wird gegenwärtig unterschiedlich in der Branche genutzt.

Wie beeinflussen digitale Technologien den Kita-Alltag, den Unterricht, die Küchenpraxis, die Ernährung und Essgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen bisher und in Zukunft? Welche Herausforderungen und Chancen für gesundheitsfördernde, vielfältige und nachhaltige Ernährungsbildungs- und Verpflegungsangebote bestehen?

Dieser Fachtag gibt Ihnen im Rahmen des Plenums, der Foren und der begleitenden Ausstellung Antworten und Werkzeuge an die Hand und bietet Raum für Diskussionen und Erfahrungsaustausch.

Erkunden Sie die faszinierende Welt des digitalen Wandels in der Gemeinschaftsverpflegung, von der Krippe bis zur Schule, und besuchen Sie unseren Fachtag.

Zielgruppe: Verantwortliche für die Kita- und/oder Schulverpflegung bei privaten und öffentlichen Trägern, Kita- und Schulleitungen, pädagogische Fachkräfte, Kitafachberatungen, Speisenanbieter, Küchenfach- und Hauswirtschaftskräfte, Eltern- und Schülerververtretungen, Gesundheitsförderer, Ernährungsfachkräfte, Vertreter von Ministerien, Behörden, Vereinen und Verbänden

Veranstalter: Leipziger Messe GmbH
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Weitere Informationen finden Sie demnächst auf unserer Website unter:
<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/fachtagung-kita-und-schulverpflegung/>

Alle Veranstaltungen finden Sie auch unter:

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine-der-vernetzungsstelle/>