



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.



VERNETZUNGSSTELLE
SCHULVERPFLEGUNG
Niedersachsen

DGE e.V. - Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

**DGE e.V. – Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Niedersachsen**

kontakt@dgevesch-ni.de | www.dgevesch-ni.de

**An alle Schulverpflegungsanbieter im Land
Niedersachsen, Ausgabekräfte und Mitarbeitende
in Schulmensen**

Ihre Ansprechpartnerin in der Region:

Braunschweig

vanessa.rodehorst@dgevesch-ni.de

katharina.kompe@dgevesch-ni.de

0531 484 3381/3266

Lüneburg

diana.reif@dgevesch-ni.de

04131 15 2768

Osnabrück

gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de

0541 770 46 495

Qualifizierungsreihe für die Schulverpflegung 2022/2023

Schulverpflegung ist mehr als nur „Mittagessen in der Schule“ – sie bietet die Möglichkeit Kinder in ihrem Ernährungsverhalten und -gewohnheiten zu prägen, präventiv in Hinblick auf ernährungsbedingte Krankheiten zu wirken und sie kann einen Beitrag dazu leisten, das schnelle Fortschreiten des Klimawandels zu verlangsamen. Die Herausforderung dabei ist es, ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot zu schaffen, das möglichst vielen Schüler*innen schmeckt und dies in einem begrenzten finanziellen Rahmen.

Um für diese Herausforderung besser gewappnet zu sein, bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung allen Verpflegungsanbietern und Mitarbeitenden in Schulmensen Fortbildungsmodule an. In sechs Online-Modulen geht es um die Grundlagen einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen Verpflegung für Schüler*innen, die Speiseplangestaltung, Zwischenverpflegung, Optimierung des Wareneinsatzes, Hygiene und der Bedeutung des Lernens während des Essens. In einem Praxismodul werden leckere und großküchentaugliche vegetarische Gerichte zubereitet. Folgende Module werden angeboten:

- (1) Grundlagen einer guten Schulverpflegung** | Inhalte und Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
- (2) Schmackhafte Vielfalt auf dem Speiseplan** | Gestaltung eines Speiseplans auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen mit regionalen/saisonalen Lebensmitteln
- (3) Nachhaltig lecker** | Praxismodul mit schmackhaften vegetarischen Gerichten
- (4) Alles gut geplant – vom Einkauf bis zur Ausgabe** | Optimierung des Wareneinsatzes durch Abfallmanagement, elektronische Bestellsysteme und flexible Ausgabesysteme
- (5) Update Hygiene** | Grundlagen der Personal-, sowie Lebensmittelhygiene
- (6) Kreative Angebote und Snacks für die Zwischenverpflegung** | Pausenverpflegung nachhaltig und lecker
- (7) Lernort Mensa** | Gestaltung der Essumgebung - Gestalten, Kommunizieren und Präsentieren

Das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen freut sich auf Ihre Teilnahme!

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

In Kooperation mit:



Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Regionale Landesämter
für Schule und Bildung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Hauptgeschäftsstelle Bonn
Godesberger Allee 136
53175 Bonn

Geschäftsführerin
Dr. Kiran Virmani

Eingetragen im Vereinsregister
Bonn unter Nr. VR 008114
UStldNr: DE 114234841

Bankverbindung
Sparkasse KölnBonn
IBAN DE39370501981901882496
BIC-SWIFT COLSDE33

QUALIFIZIERUNGSREIHE SCHULVERPFLEGUNG IM ÜBERBLICK

Kosten:

Online-Module: jeweils 10,00 €

Praxismodul: 25,00 €



Wir empfehlen die Teilnahme an allen Modulen, da die Inhalte aufeinander aufbauen. Bitte melden Sie sich zu jedem Modul separat an, unter <http://www.dgevesch-ni.de>.

Als Bonus nach Teilnahme an allen Modulen kann ein Vier-Wochen-Speiseplan eingereicht werden, der dann kostenlos auf Basis des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen bewertet wird.

Das Angebot ersetzt keine DGE-Zertifizierung!

Zudem erhalten Sie eine Bescheinigung über die Teilnahme an den Modulen mit Auflistung der Schulungsinhalte.

Datum Ort	Uhrzeit	Titel
13.10.2022 online	15:00- 16:30	Grundlagen einer guten Schulverpflegung Inhalte und Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
17.11.2022 online	15:00- 16:30	Schmackhafte Vielfalt auf dem Speiseplan Gestaltung eines Speiseplans auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen mit regionalen/saisonalen Lebensmitteln
12/2022 – 01/2023 Termine Regional		Nachhaltig lecker Praxiseinheit mit schmackhaften vegetarischen Gerichten in Kooperation mit Verpflegungsanbietern und „Bio kann jeder“
09.02.2022 online	15:00- 16:30	Alles gut geplant – vom Einkauf bis zur Ausgabe Optimierung des Wareneinsatzes durch Abfallmanagement, elektronische Bestellsysteme und flexible Ausgabesysteme
09.03.2022 online	15:00- 16:30	Update Hygiene Grundlagen der Personal-, sowie Lebensmittelhygiene
13.04.2023 online	15:00- 16:30	Kreative Angebote und Snacks für die Zwischenverpflegung Pausenverpflegung nachhaltig und lecker
11.05.2023 online	15:00- 16:30	Lernort Mensa Gestaltung der Essumgebung - Gestalten, Kommunizieren und Präsentieren

ALLGEMEINE INFORMATION UND ANMELDUNG

Eine Anmeldung ist online auf unserer Internetseite www.dgevesch-ni.de möglich. Nach der Anmeldung erhalten Sie automatisch eine Anmeldebestätigung. Es gelten die [Allgemeinen Anmeldebedingungen](#) der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Darüber hinaus akzeptieren Sie mit Ihrer Anmeldung die [Datenschutzrichtlinien von Zoom](#).