



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.



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

[kontakt@dgevesch-ni.de](mailto:kontakt@dgevesch-ni.de) | [www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de)

DGE e.V. - Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

## **An alle, die Schulverpflegung in Niedersachsen gestalten**

**Ihre Ansprechpartnerin in der Region:**

### **Braunschweig**

[vanessa.rodehorst@dgevesch-ni.de](mailto:vanessa.rodehorst@dgevesch-ni.de)

[katharina.kompe@dgevesch-ni.de](mailto:katharina.kompe@dgevesch-ni.de)

0531 484 3381/3266

### **Lüneburg**

[diana.reif@dgevesch-ni.de](mailto:diana.reif@dgevesch-ni.de)

04131 15 2768

### **Osnabrück**

[gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de](mailto:gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de)

0541 770 46 495

## **Themenreihe „Schulverpflegung - von der Planung bis zum Gast“ 2022/2023**

Sehr geehrte Damen und Herren,

sind Sie in der Küche oder Schulmensa tätig? Oder begleiten Sie die Schüler\*innen beim Essen? Egal wo oder wie Sie die Verpflegung in der Schule mitgestalten, nutzen Sie unsere Themenreihe „Schulverpflegung – von der Planung bis zum Gast“ und erfahren Sie in insgesamt sechs Online-Modulen und einem Praxis-Modul, wie Schulverpflegung vielfältig, nachhaltig und lecker umgesetzt werden kann.

Schulverpflegung ist mehr als nur „Mittagessen in der Schule“, es ist ein Ort des sozialen Miteinanders und prägt unsere Kinder in ihrem Ernährungsverhalten und -gewohnheiten. Mit Ihrem Angebot können Sie einen wertvollen Beitrag hin zu einer gesundheitsfördernden und klimabewussten Ernährung leisten.

Folgende Module, die auch einzeln gebucht werden können, 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** | Praxis-Modul 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  
UStIdNr: DE 114234841

Bankverbindung  
Sparkasse KölnBonn  
IBAN DE39370501981901882496  
BIC-SWIFT COLSDE33

## THEMENREIHE SCHULVERPFLEGUNG IM ÜBERBLICK

### Kosten:

Online-Module: jeweils 10,00 €

Praxis-Modul: 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	<b>Grundlagen einer guten Schulverpflegung</b> Inhalte und Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen
17.11.2022 online	15:00- 16:30	<b>Schmackhafte Vielfalt auf dem Speiseplan</b> Gestaltung eines Speiseplans auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen mit regionalen/saisonalen Lebensmitteln
12/2022 – 01/2023 Termine Regional		<b>Nachhaltig lecker</b> Praxis-Modul mit schmackhaften vegetarischen Gerichten in Kooperation mit Verpflegungsanbietern und „Bio kann jeder“
09.02.2023 online	15:00- 16:30	<b>Alles gut geplant – vom Einkauf bis zur Ausgabe</b> Optimierung des Wareneinsatzes durch Abfallmanagement, elektronische Bestellsysteme und flexible Ausgabesysteme
09.03.2023 online	15:00- 16:30	<b>Update Hygiene</b> Grundlagen der Personal-, sowie Lebensmittelhygiene
13.04.2023 online	15:00- 16:30	<b>Kreative Angebote und Snacks für die Zwischenverpflegung</b> Pausenverpflegung nachhaltig und lecker
11.05.2023 online	15:00- 16:30	<b>Lernort Mensa</b> Gestaltung der Essumgebung - Gestalten, Kommunizieren und Präsentieren

## ALLGEMEINE INFORMATION UND ANMELDUNG

Eine Anmeldung ist online auf unserer Internetseite [www.dgevesch-ni.de](http://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](#).