

ISS
GUT!

DAS
PROGRAMM

„VERPFLEGUNG IN
KITA UND SCHULE
FAIR GESTALTEN“

FACHTAGUNG KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

7. NOVEMBER 2023

10:00 –
16:00 UHR



Wir wollen, dass Kinder und Jugendliche lernen, verantwortungsbewusste Ernährungsentscheidungen zu treffen – in Bezug auf ihre Gesundheit, die Umwelt und soziale Gerechtigkeit. Wie sollte die Ernährungsumgebung gestaltet sein, damit dies gelingt? Der Zugang zu gesunden Lebensmitteln, die Qualität des Angebots, Auswahlmöglichkeiten und Nudging spielen dabei eine zentrale Rolle. Doch wie lässt sich eine faire Kita- und Schulverpflegung in Zeiten steigender Energie- und Lebensmittelkosten realisieren? Die Veranstaltung bietet im Plenum, in Foren und im Rahmen der begleitenden Ausstellung Informationen, gelungene Praxisbeispiele und Raum für Diskussionen und Erfahrungsaustausch.

Ort: **Leipziger Messe**

Moderation: **Christian Stadali, WortwerkWeimar**

10:00 UHR BEGRÜSSUNGSDIALOG

Markus Geisenberger

Geschäftsführer, Leipziger Messe GmbH

Stephan Koesling

Geschäftsführer, Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. (SLfG)

Grußwort: Staatssekretärin Gisela Reetz

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft

10:30 UHR KEY NOTE

Faire Ernährungsumgebung: Relevanz für die Kita- und Schulverpflegung

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Fakultät Life Sciences, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

11:15 UHR PODIUMSRUNDE

Ist Kita- und Schulverpflegung noch fair?

u.a. mit

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Fakultät Life Sciences, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Thorsten Weiße-Köhler, Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e. V., Verband Sachsen

Jirka Meyer, Amtsleiter, Schulamt Chemnitz, Stadtverwaltung Chemnitz

Ivonne Kluge, Stadt Leipzig, Amt für Jugend und Familie, Abteilung Kindertageseinrichtungen

12:00 UHR MITTAGSPAUSE

und Besuch der begleitenden Ausstellung

13:00 UHR FOREN

das ausführliche Programm der Foren finden Sie auf der Rückseite

14:45 UHR KAFFEEDAUSE

und Besuch der begleitenden Ausstellung

15:15 UHR PODIUMSRUNDE

Kita- und Schulverpflegung gemeinsam fair gestalten

Ergebnisse aus den Foren

16:00 UHR ENDE

Besuch der begleitenden Ausstellung und der ISS GUT!

Weitere Infos unter www.iss-gut-leipzig.de oder unter www.vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 5 Punkten berücksichtigt.

FORUM 1: MITTAGESSEN IN DER KITA: WER ISST MIT? – BEFRAGUNG ZUR TEILHABE AM GEMEINSCHAFTLICHEN MITTAGESSEN AN KITASTANDORTEN IM ESF PLUS-PROGRAMM KINDER STÄRKEN 2.0

max. 30 TN

Moderation: **Steffi Weigl**, ESF Plus-Programm KINDER STÄRKEN 2.0, SLfG

Im Projekt KINDER STÄRKEN 2.0 stehen Kinder mit besonderen Lern- und Lebenserschwernissen im Fokus. Deshalb gibt es zur Unterstützung dieser Kinder Kitasozialarbeiter/innen. Im Forum werden Ergebnisse aus einer projektbezogenen Online-Befragung vorgestellt. Diese zeigt Faktoren auf, welche eine Teilhabe einiger Kitakinder an der gemeinschaftlichen Mittagessenversorgung verhindern. Über diese Hindernisse wollen wir mit Ihnen im Gespräch nach weiteren Lösungsansätzen zum Thema Teilhabe suchen. Die erarbeiteten Inhalte werden als weitere Basis für fachliche Diskurse an das Sächsische Staatsministerium für Kultus weitergeleitet.

Referenten: **Steffi Weigl**, ESF Plus-Programm KINDER STÄRKEN 2.0, SLfG
Rudolf Seufert, Komplex-Kindertagesstätte „Um Die Welt“, SEB Leipzig

FORUM 2: GEMEINSAM KOCHEN UND ESSEN IN DER SCHULE, MENSA ALS LEBENSRAUM VERSTEHEN – VON DER IDEE BIS ZUR NUTZUNG

max. 40 TN

Moderation: **Eileen Hornbostel**, Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V.

Die Mensa ist mehr als ein Raum, in dem schnell Mittag gegessen wird. In der Mensa kann Ernährungsbildung ganz praktisch mit dem Lernalltag verknüpft werden und durch eine ansprechende Gestaltung sozialer Treffpunkt innerhalb der Schule sein. Doch wie geht das und was ist dabei zu beachten? Im Forum werden Möglichkeiten gezeigt, wie eine Mensa nachhaltig gebaut und gestaltet werden kann und wie die Zukunftsfähigkeit und Akzeptanz einer Mensa bereits vor der Planung mitgedacht werden kann. Die Montessorischule Dresden präsentiert ihren Weg zur eigenen Multifunktions-Mensa mit eigener Koch- und Lernküche, in der Schüler im Unterricht den Umgang mit Lebensmitteln hautnah erfahren.

Referenten: **Maria Isabettini**, Nonconform Ideenwerkstatt GmbH
Harry Vahle, Huckepack e.V. – Träger der Montessorischule Dresden

FORUM 3: BIO-REGIO IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG – WIE DER WEG VON DER THEORIE IN DIE PRAXIS GELINGT

max. 60 TN

Moderation: **Lene Frohnert**, NAHhaft e.V.

Der Einsatz von Bio- und Regio-Produkten ist nachhaltig und sinnvoll, stellt Küchen der Kita- und Schulverpflegung aber oft vor Herausforderungen. Im Forum werden unterschiedliche Perspektiven vorgestellt: Die Kampagne „Bio kann jeder“ stellt Informationen für eine nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen bereit, um den Einsatz von Bio-Produkten zu erleichtern. Hürden und Umsetzungsmöglichkeiten in der Praxis werden von einer Speisenanbieterin dargestellt und im Forum diskutiert. Hilfestellung beim Einsatz von regional und biologisch erzeugten Lebensmitteln für Küchen in Kitas und Schulen sowie Caterer soll das neue Bio-Regio Küchenprojekt bieten. Es wird außerdem besprochen, wie die neue Bio-Außer-Haus-Verordnung Weichen zur Bio-Kennzeichnung und zur Bio-Auszeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung stellen kann.

Referenten: **Lene Frohnert**, NAHhaft e.V.
Katja Schönherr, VIRIDI
Wilhelm Jennissen, Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft
Beate Wunderlich, Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft

FORUM 4: KLIMABEWUSSTE ERNÄHRUNG VERMITTELN: INTERAKTIV. LEBENSNAH. NIEDRIGSCHWELIG.

max. 40 TN

Moderation: **Dr. Birgit Brendel und Claudia Lasarczik**, Verbraucherzentrale Sachsen e. V.

Ökologische und umweltverträgliche Ernährung sind längst kein Luxus mehr. Aber wie gelingt es umweltbewusste, gesundheitsfördernde Ernährung und klimagerechten Konsum auch Menschen näher zu bringen, deren Lebensalltag von zu Hause aus weniger Berührung mit Klimaschutz hat? Im Forum werden insbesondere Methoden und Ansätze aus dem Projekt „KlimaFood – Lebensweltorientierte klimafreundliche und gesundheitsfördernde Ernährungsbildung vulnerabler Bevölkerungsgruppen“ der Europa Universität Flensburg vorgestellt sowie Aktionen und Spiele ausprobiert, die auf die unterschiedlichen Lebenswelten (Migration, Bildungs- und Informationsgrad) von Kita-Kindern, Schülerinnen und Schülern sowie Jugendlichen eingehen.

Referent: **Marion Jensen**, Europa-Universität Flensburg

FORUM 5: ZURÜCK IN DIE MENSA – WIE MITWIRKUNG UND AKZEPTANZ BEIM SCHULESSEN BEFÖRDERT WERDEN KÖNNEN

max. 30 TN

Moderation: **Antje Dribbisch**, Koordinierungsstelle Gesundheitliche Chancengleichheit Sachsen, SLfG

Damit Schülerinnen und Schüler in weiterführenden Schulen nicht das Interesse am Schulessen verlieren, sollten Möglichkeiten der Mitgestaltung geschaffen und ihre Ideen ernst genommen werden. Im Forum wird am Beispiel des innovativen Ansatzes VISION MENSA© und am Programm „Mitwirkung mit Wirkung“ aufgezeigt, wie Schülerinnen und Schüler ab Klasse 8 wieder für die Schulverpflegung begeistert werden können und das Schulleben aktiv mitgestalten.

Referenten: **Ken Mertens**, Programm „Mitwirkung mit Wirkung“, Deutsche Kinder- und Jugendstiftung GmbH
Wiebke Helmcke, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen, SLfG