

# Fortbildungsreihe „Vom Acker in die Mensa“

Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung

Teil I

geeignet für Vertreter\*innen von Kommunen, Schulen,  
Speiseanbietern, Elterninitiativen



Veranstalterin:

DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern im Rahmen des Projektes  
„Kompetenzbildung für mehr Nachhaltigkeit bei Akteurinnen und Akteuren in der Schulverpflegung“

in Kooperation mit der Landeslehrstätte für Naturschutz und nachhaltige Entwicklung M-V



**in FORM**  
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Landeslehrstätte  
für Naturschutz und  
nachhaltige Entwicklung  
Mecklenburg-Vorpommern  
am Landesamt für Umwelt, Naturschutz und Geologie

**Dienstag, 11. Januar 2022**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V in Kooperation mit der Technischen Universität Berlin, Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre

### **Webinar „Grundlagen der Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess“**

**10:00 bis 13:00 Uhr**

Begrüßung

#### **Vortrag „Warum es sinnvoll ist, nachhaltig zu verpflegen und wie es gelingen kann“**

*Prof. Dr. Nina Langen, TU Berlin, Leiterin des Fachgebiets „Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft“*

kurze Pause

#### **Vortrag „Nachhaltigkeit als Grundprinzip des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“**

*Stephanie Klein, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Bonn, Projekt „Schule + Essen = Note 1*

Anschließend Austausch, Rückfragen, Diskussion

#### **Gemeinsame Arbeitsphase**

Behandlung von Teilaspekten der nachhaltigen Verpflegung mit Hilfe kreativer Webinarmethoden

#### **Abschlussrunde**

Nachhaltigkeit – ein wichtiges Leitprinzip für zukunftsfähiges Handeln – wird auch im Bereich von Ernährung und Verpflegung mehr und mehr beachtet. Doch was ist überhaupt, „nachhaltige Verpflegung“? Was verbirgt sich hinter diesem Begriff? Und wie können wir sie in der täglichen Praxis umsetzen?

Diese und weitere Fragen wollen wir mit unserem Webinar beantworten und damit die Grundlage für unsere weiteren Fortbildungsveranstaltungen zum Thema Nachhaltige Schulverpflegung legen.



Foto: Peter Pleischl/pixelio.de

**Freitag, 14. Januar 2022**

**Fortbildung: „Mehr Bio in der Schulverpflegung“**

Präsenzveranstaltung in Güstrow  
Haus der Kirche, Grüner Winkel 10; 18273 Güstrow

10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

**Einführung: Was Bio in der Schulverpflegung bringt**

*Arndt Müller, DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V*

**Vortrag: Ist Bio wirklich teurer?**

*Dr. Ernestine Tecklenburg, Leiterin des Referats Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE, online zugeschaltet*

**Vortrag: Zertifizierung von Bio in der Schulverpflegung leicht gemacht**

*Gerda Lichtenau, Fachgesellschaft ÖKO-Kontrolle mbH Plau am See*

**Vortrag: Bio in der Schulverpflegung - Erfahrung eines Caterers**

*Udo Dietzel, DDM Dienstleistungen und Management GmbH, online zugeschaltet*

**Vortrag: Entscheidung für mehr Bio in der Schule**

*Praxisbeispiel einer Schule, N.N.,*

anschließend Erfahrungsaustausch, Diskussion, Vernetzung

Mecklenburg-Vorpommern ist ein Land mit einem hohen Anteil ökologischer Landwirtschaft. Rund 12 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen werden ökologisch bewirtschaftet. Damit gehören wir bundesweit zu den Spitzenreitern. Vor diesem Hintergrund ist es bemerkenswert, dass in den Schulmensen im Land bisher kaum ökologisch produzierte Lebensmittel zum Einsatz kommen. Das sollte sich ändern, denn der Einsatz von Bio-Lebensmitteln bewirkt vielfachen Nutzen. Mit unserer Fortbildung wollen wir jene Details vermitteln, die bei der Nutzung von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung zu beachten sind.



Foto: Klaus Steves/pixelio.de

**Freitag, den 21. Januar 2022**

**Fortbildung: „Schulverpflegung und Regionalität – Erzeugung und Verbrauch beispielhaft verbinden und Lebensmittelproduktion sichtbar machen“**

Präsenzveranstaltung in Malchin

WOGEMA Wohnungsgesellschaft Malchin, Schulstraße 1, 17139 Malchin

10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

**Vortrag: Regionale Produkte verfügbar machen - wer liefert was und auf welche Weise?**

*Dörte Wollenberg, Regionalinitiative Meck-Schweizer/ Landesgruppe Regionalbewegung M-V, Gessin*

**Vortrag: Vergaberechtliche Besonderheiten beim Einsatz von regionalen Produkten**

*Katja Gnittke, WMRC Rechtsanwälte Wichert und Partner mbB, Berlin, online zugeschaltet*

**Vortrag: Das Projekt „Schulessen - Regional, Gesund und Gut“ - Eine Initiative der LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e. V.**

*Alexander Pilling, Umwelt-Mensch-Technik, Planungs- und Beratungsgemeinschaft, Gumperda (Thüringen), online zugeschaltet*

**Vortrag: Speiseplanung unter Beachtung der Region**

*Drei Köche GmbH, Berlin, angefragt*

anschließend Erfahrungsaustausch, Diskussion, Vernetzung

Die Nutzung von Lebensmitteln aus der Region – das ist ein viel formulierter Anspruch für die Verpflegung in den Schulen, der aber nur selten umgesetzt wird. Wie kann es aber gelingen, dass wir die Zutaten zu unserem Schulessen zumindest teilweise aus unserem nächsten Umfeld beziehen? Unsere Fortbildung gibt darauf Antworten.



Foto: Renée Ries/pixelio.de

Dienstag, 1. Februar 2022

**Fortbildung: „Schulverpflegung als kommunale Aufgabe – Vom Konzept zum Handeln für mehr Nachhaltigkeit“**

Präsenzveranstaltung in Rostock

Internationales Begegnungszentrum Rostock e.V., Bergstraße 7a, 18057 Rostock

10:00 bis 14:00 Uhr

**Vortrag:**

**Steuerungsmöglichkeiten der Kommune für eine nachhaltige Schulverpflegung von hoher Qualität**

*Arndt Müller, DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung M-V*

**Vortrag: Die Rostocker Strategie für mehr Qualität und Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung**

*Steffen Sambals, Schulverwaltungsamt der Universitäts- und Hansestadt Rostock*

**Vortrag: 80 Prozent Bio – Die Landkreis-Initiative „Bio macht Schule“ im Kreis Groß-Gerau/ Hessen**

*Yvonne Wesp, Sachgebietsleitung Verpflegung, Kreisausschuss des Kreises Groß-Gerau*

**anschließend Austausch und Diskussion zu einzelnen Leitfragen**

- Woran hapert es in meiner Kommune mit der Schulverpflegung?
- Wer bestimmt, was die Kinder essen? Wie sind die Kinder und Eltern eingebunden?
- Wer ist in der Kommune für die Qualität der Verpflegung verantwortlich?
- Spielen Kriterien der Nachhaltigkeit bisher eine Rolle?
- Ist die Kommunalpolitik am Thema interessiert und gestaltet aktiv mit?
- Wie gehe ich vor, wenn ich etwas verbessern möchte?

Die Qualität der Schulverpflegung liegt in der Verantwortung der Schulträger. In M-V sind das überwiegend die Kommunen. Doch nur selten gibt es einen in der Kommune gemeinsam formulierten Willen, die Rahmenbedingungen und die Qualität des Essens zu verbessern. Doch das ist notwendig, denn Kinder und Jugendliche werden in den Schulen überwiegend nicht so verpflegt, wie es notwendig wäre. Mit einem planmäßigen Vorgehen kann es gelingen, umzusteuern und Genuss und Lebensfreude rund um das tägliche Essen in die Schulen zu bringen. Unsere Veranstaltung weist dafür den richtigen Weg.

KW 36	Montag 03.09.2018	Dienstag 04.09.2018	Mittwoch 05.09.2018	Donnerstag 06.09.2018	Freitag 07.09.2018
KULINARISCH	Hähnchen Schnitzel dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  oder Schnitzel vom Schwein dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 	Tortellini „Tricolore“ mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeltasche, dazu eine Frischkäse Lauch Sauce	Hähnchen Gyros dazu Langkornreis und hausgemachter Tsatsiki 	Hackfleischpfanne milde Hackfleischpfanne vom Rind mit Mals und Paprikastreifen, dazu Gabelspaghetti 	Seelachs dazu Salzkartoffeln  oder Hähnchen dazu Gurken Dressing 
VEGETARISCH	Brokkoli Cremesuppe dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast* 	Rucola Süßkartoffel Schnitte dazu Mais Karotten Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark 	Gemüse Nuggets (aus Karotte, Mais, Erbse, Brokkoli) dazu Kartoffelpüree und vegetarische Bratensauce 	Apfelküchle dazu Vanillesauce und heiße Kirschen 	Kartoffel dazu ein knuspriges Brötchen 
BIO oder MINU	BIO Pasta „Napoli“ – BIO Nudeln mit einer fruchtigen Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse				
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Gurkensalat 	Hausgemachter Erdbeer Joghurt 	Knackiger Rotkrautsalat 	Gartensalat (Eisberg, Endivie, Radicchio) dazu Joghurt Dressing 	Hausgemachter Möhrensalat 
	frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	frisches Obst 	oder Mini Marmor Kuchen 
Allergiefreie Essen					