

Liebe Leserin, lieber Leser,

mit dem Newsletter 2-2016 geben wir Ihnen einen Rückblick auf bereits durchgeführte Veranstaltungen und weisen auf die bevorstehenden Termine hin. Außerdem stellen wir Ihnen Neues aus dem Ernährungsbereich vor.

Hinweis:

Wenn Sie den Newsletter zukünftig nicht erhalten möchten, senden Sie uns bitte ein E-Mail mit dem Stichwort „Newsletter abbestellen“.

Die Ausgaben des Newsletters finden Sie auch auf den jeweiligen Internetseiten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern

Ihre DGE Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft (BMEL), des Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz MV und des Ministerium für Arbeit, Gleichstellung und Soziales gefördert.

Newsletter

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern/ DGE-Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV

[Rückblick](#) | [Infos](#) | [Veranstaltungsvorschau](#) | [Zum Nachlesen](#)

Rückblick

NDR 1 Radio MV – Interview zum Thema „Wie gefährlich ist vegan?“

Eins ist klar: Das Bewusstsein für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung wächst. Viele Menschen entscheiden sich deshalb für alternative Kostformen. Besonders trendy ist derzeit die vegetarische und vegane Ernährung. Deswegen wurde am 19. April ein Interview auf NDR 1 Radio MV unter dem Titel "Wie gefährlich ist vegane Ernährung für Kinder und für Erwachsene" ausgestrahlt. Die Sendung bestand aus einer Talkrunde mit Fachleuten aus Mecklenburg-Vorpommern, die das Pro und Contra abbilden sollten. So diskutierten Dr. Sophie Fromhold-Treu von der Universitätsmedizin Rostock, Gesine Roß und Sina Heinrichs aus der Geschäftsstelle der DGE - Sektion MV sowie Josef Czerwinski und Heiner Jörhs, Inhaber Grüne Kombüse Rostock (eines der sehr wenigen rein veganen Restaurants in MV) zu Fragen, wie z. B. auf welche Nährstoffe Veganer besonders achten müssen, wem zu veganer Ernährung geraten werden könnte oder nicht geraten werden sollte, wie vegane Fertigprodukte aus dem Supermarkt zu beurteilen sind oder auch welches die positiven Seiten einer rein pflanzlichen Ernährung sind. Den ganzen Beitrag können Sie hören unter:

<https://www.youtube.com/watch?v=A3FYzykK5g>

„Das 1x1 der Kinderernährung“ in der Hochschule Neubrandenburg (14. April)



Die Kooperationsveranstaltung der Hochschule, der DGE-Sektion und der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung richtete sich an Mitarbeiter/-innen von Kindertageseinrichtungen, Speisenanbietern sowie an interessierte Ernährungsfachkräfte. Rund 100 Teilnehmer/Innen folgten der Einladung und informierten sich neben den Grundlagen zur Kinderernährung und der Umsetzung einer ausgewogenen Verpflegung auf der Basis des „DGE-Qualitätsstandard“ auch zu Themen „Nahrungsmittelallergien im Kindesalter“ und „gesetzlich bestimmter Kennzeichnungspflicht“. Für die Ernährungsbildung wurden praktische Übungen wie Geruchs- und Geschmackstests aus dem Bereich Sensorik vorgestellt und mitgemacht.

Seminar „Mikrobiom und Dysbiose: Alles nur heiße Luft?“ (18. April, 30. Mai)



Da Bauchgrimmen und Blähungen sehr häufig in den Ernährungsprotokollen von Patienten auftauchen und therapeutische Interventionen wie Darmsanierung oder Symbioselenkungen kostenintensiv sind und oft auf lange Sicht wirkungslos bleiben, lohnt sich ein genauerer Blick auf die Grundernährung und das Ernährungsmuster der Patienten. So könnten Ursachen unter anderem auch bakterielle Fehlbesiedlungen sein.

Christiane Schäfer von der Allergologischen Schwerpunktpraxis in Hamburg stellte im Seminar effiziente Ernährungsstrategien für Blähpatienten vor und gab einen ausführlichen Einblick in die Warenkunde von Milchprodukten u.a. Lebensmitteln und deren mögliche Auswirkungen auf das Mikrobiom.

Auf Grund der sehr hohen Nachfrage wurde das Seminar zwei Mal durchgeführt. Es nahmen jeweils 36 Ernährungsfachkräfte teil.

Kindergartentag Mecklenburg-Vorpommern am 23. April

Der 17. Kindergartentag in Güstrow stand unter dem Motto „Gesundheit spricht an!“. Fast 400 Erzieher/-innen waren am 23. April der Einladung der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung MV (LVG) gefolgt, die die Fortbildung mit Vorträgen, Arbeitsgruppen und einem „Markt der Möglichkeiten“ organisiert hatte. In der AG „Gute Verpflegungspraxis in der Kita“ wurden die Themen Speisenplanung, Lebensmittelauswahl und Ernährungsbildung diskutiert. Infos zum Tag unter: www.gesundheitsfoerderung-mv.de/wp-content/uploads/2016/03/Impressionen-vom-17.-KGT.pdf

Regionalveranstaltung – Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen am 23. Juni in Greifswald



Die DGE führte eine Regionalveranstaltung zum Thema „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ des Projekts „Fit im Alter“ durch. Die Veranstaltung fand in der Beruflichen Schule an der Universitätsmedizin Greifswald statt.

Mit der Veranstaltung wurden allen Teilnehmenden grundlegende Informationen zu dem DGE-Qualitätsstandard sowie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch geboten. Teilnehmer waren Verantwortliche für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, wie Heimleiter/ -innen, Küchenleiter/ -innen, Küchenfachkräfte, Ernährungsfachkräfte und Personal aus Hauswirtschaft und Pflege. Die Veranstaltung war mit etwa 40 Personen ausgebucht.

Austausch-Treffen „Kita-Küche“ in Schwerin am 28. Juni



Unter dem Motto „Wir kochen selbst!“ fand in der Lehrküche der AOK-Nordost ein Workshop zum Thema „Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ statt. Unter Anleitung einer Ernährungsberaterin wurden kleine Frühstücks- und Vesperspeisen zubereitet und verkostet. Die vegetarischen Brotaufstriche waren schnell gemacht und kamen bei

allen Teilnehmern sehr gut an. Wenn auch Sie in Ihrer Region die Durchführung eines Workshops zum Thema Frühstück und Vesper wünschen, nehmen Sie Kontakt zur Vernetzungsstelle Kitaverpflegung auf.

Caterer-Treffen zur DGE-Zertifizierung des Kitaessens

Am 5. Juli fand in Schwerin, im Ministerium für Arbeit, Gleichstellung und Soziales, ein Austausch-Treffen für Speisenanbieter statt, die bereits durch die DGE zertifiziert wurden oder sich auf dem Weg der Zertifizierung befinden. Gemeinsames Thema war die Gestaltung

der Menülinien und die Zusammenarbeit mit den Kindertageseinrichtungen. Bei dem Austauschtreffen wurden Fragen vor allem zu den Themen Umsetzung des DGE-Standards im eigenen Betrieb, der Prozess der Umstellung auf den DGE-Standard sowie zum Ablauf der Zertifizierungen beantwortet. Außerdem diskutierten die Teilnehmer den Stellenwert der Verpflegung in der Kita allgemein und die notwendige Zusammenarbeit mit allen Beteiligten, wie z. B. dem pädagogischen Fachpersonal, Hauswirtschaftskräften und den Familien.

Gesundheitstage im April, Mai und Juni



Gesundheitstage werden bei vielen Unternehmen immer beliebter. Mit unterschiedlichen Angeboten zu einem bestimmten Thema aus dem Bereich der Prävention werden Mitarbeiter informiert und dazu motiviert, selbst etwas für ihre Gesundheit zu tun. Gleichzeitig fördert solch ein Tag die Kommunikation über Gesundheit im Betrieb und unterstützt somit eine positive Unternehmenskultur. Die DGE-Sektion MV beteiligte sich von April bis Juni in fünf Unternehmen und Institutionen an Gesundheitstagen mit Vorträgen, Workshops, Geschmackstests und/oder mit einem Informationsstand. Besonders beliebt ist der praxisorientierte Workshop zum Thema Zwischenverpflegung am Arbeitsplatz. Nach einem kurzen Vortrag "Brainfood für Mausclicker" werden Zwischenmahlzeiten wie z. B. Wraps oder ein Joghurtshake hergestellt. Am Ende ist jeder überzeugt, dass gesundes und leckeres Essen auch am Arbeitsplatz möglich ist und angenehm satt macht. (Aktionen bei Gesundheitstagen: Gut Vorbeck: 19.04., Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur: 11.05., Staatskanzlei: 26.05., Betrieb für Bau und Liegenschaften: 14.06., Friedrich Löffler Institut Riems: 16.06.2016)

Infos

Bundesweit vernetzt! – 15. Treffen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung



Foto: M.Sorg/ Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Gastgeber dieses Treffens war die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt. Die Vertreter/-innen der 16 Bundesländer tauschten sich zu den aktuellen Entwicklungen im Themenfeld der Kita und Schulverpflegung aus. Den kompletten Bericht aus finden Sie unter folgendem Link:

<https://www.in-form.de/vns-portal/aktuelles/meldungen/neues/15-ernetzungstreffen-in-magdeburg.html>

FIT KID auf dem Deutschen Kitaleitungskongress (DKLK) in Berlin am 14./15. Juni



Deutscher
Kitaleitungskongress

Am 14./15. Juni fand in Berlin die größte Fachveranstaltung für Kitaleitungen, Fachberatungen und Kitaträger statt, bei der gemeinsam über aktuelle Entwicklungen, Trends und pädagogische Ansätze diskutiert wurde. FIT KID war in diesem Jahr in Berlin dabei und stand den Teilnehmern/-innen mit fachlicher Kompetenz und den FIT KID-Medien für Fragen, Diskussionen und Erfahrungsaustausch zur Verfügung. Infos zum Kongress und weiteren Terminen finden Sie unter <http://www.deutscher-kitaleitungskongress.de>

„Ich kann kochen“



Eine Ernährungsinitiative der Sarah-Wiener-Stiftung und der Barmer-GEK „Ich kann kochen“ startete am 20. Mai in der Schweriner Astrid-Lindgren-Schule. Ziel der Initiative ist es, das Ernährungsbewusstsein von Kindern zu fördern und damit dem Anstieg von Übergewicht und dessen Folgeerkrankungen entgegenzuwirken. Dazu werden pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu „Genussbotschaftern“ weitergebildet, die mit Kindern in Kitas und Schulen gemeinsam kochen und vermitteln wo Lebensmittel herkommen. Weitere Informationen zu der Initiative finden Sie auf der Internetseite www.ichkannkochen.de.

Weiterführung des Landesernährungsprogramms – Teilprojekt Apfelkiste



Das Landesernährungsprogramm wurde auch in diesem Schuljahr erfolgreich an 240 Grund- und Förderschulen durchgeführt und wird im Schuljahr 2016/17 weitergeführt.

Wenn Ihre Schule bislang noch nicht an dem Programm teilnimmt, können Sie sich bei Interesse bis zum 29. Juli bewerben. Das Bewerbungsformular finden

Sie unter: www.dgevesch-mv.de oder www.schulobst-mv.de.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte telefonisch (0385 20 25 218) oder per E-Mail (meike.halbruegge@dgevesch-mv.de) an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Schmexperten – Webinare



Quelle: www.aid.de

Wie praktische Ernährungsbildung im Klassenzimmer funktionieren kann, zeigt dieses Webinar den Lehrer/-innen der Sekundarstufe I.

Vom eigenen PC aus erhalten die Teilnehmer/innen Einblicke in den Aufbau des Materials mit einigen Praxistipps für die Umsetzung in der Klasse – ganz gleich, ob bereits Erfahrung mit dem Unterrichtsmaterial gemacht wurde oder es erst zukünftig eingesetzt werden soll.

Das Webinar beantwortet gezielte Fragen und stellt Erfahrungen und Praxisbeispiele vor. Im Rahmen von IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung ist das Webinar für Sie kostenfrei.

Alle Infos zu den notwendigen Voraussetzungen und das Anmeldeformular finden Sie hier: www.aid.de/inhalt/webinare-zu-schmexperten-6347.html. Infos zum Unterrichtskonzept finden Sie unter www.schmexperten.de.

Nächste Termine: 30. August, 18.00 Uhr ; 17. September, 13.00 Uhr

Beratung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

In den vergangenen Jahren habe bereits zahlreiche Kitas, Schulen, Träger und Caterer die Vernetzungsstellen kontaktiert, um gemeinsam an einer Verbesserung oder Veränderung der Verpflegungsangebote zu arbeiten. Diese Zusammenarbeit findet telefonisch, per Mail und auch aufsuchend statt. Kontaktieren Sie uns, wenn auch Sie weiter an einer optimalen Umsetzung der DGE-Standards interessiert sind. Kontakt www.dgevesch-mv.de

Vegane Ernährung – DGE rät zu Nährstoffpräparaten und qualifizierter Beratung

In Deutschland interessieren sich immer mehr Menschen für eine vegane Ernährung. Die Angaben, wie viele Menschen sich vegan ernähren, schwanken zwischen 0,1 % und 1 % der Bevölkerung. Veganer essen ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, sie lehnen alle tierischen Produkte wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier und daraus hergestellte Produkte und Zusatzstoffe ab.

In ihrem aktuellen Positionspapier (Siehe: <https://www.dge.de/wissenschaft/weitere-publikationen/dge-position/vegane-ernaehrung/>) rät die DGE Veganern, dauerhaft ein Vitamin-B12-Präparat einzunehmen sowie die Versorgung mit Nährstoffen regelmäßig vom Arzt und ggf. von qualifizierten Ernährungsfachkräften überprüfen und beraten zu lassen. Außerdem veröffentlichte die DGE ergänzend ein FAQ-Papier, um weitere Tipps und praktische Handlungsempfehlungen an die Hand zu geben, mit 22 Fragen und Antworten zu veganer Ernährung. Diese finden Sie unter: <https://www.dge.de/wissenschaft/weitere-publikationen/faqs/vegane-ernaehrung/>

Verpflegung in stationären Einrichtungen – DGE-Qualitätsstandard wirkt sich positiv auf das Speisenangebot aus

In Deutschland werden rund 29% der Pflegebedürftigen, überwiegend ältere Menschen, vollstationär in Heimen versorgt – mit steigender Tendenz. Die Verantwortlichen für die Verpflegung sind mit diversen Ernährungsproblemen der Pflegeheimbewohner konfrontiert. So sind Appetitlosigkeit oder Kau- und Schluckbeschwerden weitverbreitet und es besteht häufig das Risiko einer Mangelernährung. Daher spielt in Heimen die Qualität der Ernährung eine zentrale Rolle für Gesundheit und Wohlbefinden. Doch wie steht es um die aktuelle Situation in deutschen Einrichtungen?

Hierzu evaluierte das Institut für Biomedizin des Alterns der Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg zusammen mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg bundesweit den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Die Studie legt erstmals umfangreiche Informationen über die Verpflegungssituation in deutschen Seniorenheimen sowie zur Bekanntheit, Verbreitung und Akzeptanz des DGE-Qualitätsstandards selbst vor. Das Forschungsprojekt ist Teil des 13. DGE-Ernährungsberichts und wurde von der DGE mit Förderung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Auftrag gegeben.

Die Ergebnisse der Studie sind in der Vorveröffentlichung zum 13. Ernährungsbericht, Kapitel 3, online als kostenfreie pdf-Datei unter https://www.dge.de/uploads/media/13-DGE-EB-Vorveroeffentlichung_04.pdf erhältlich.

Veranstaltungsvorschau

MV-Tag in Güstrow (09.-10. Juli)

Die DGE-Sektion MV und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung sind mit einem Stand auf dem diesjährigen MV-Tag in Güstrow vertreten und stehen Ihnen als Ansprechpartner für Fragen zu Ernährungsthemen und zur Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung.

26. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst , Jagd und Gartenbau (MeLa) in Mühlenteez (15.-18. September)

Der Stand der DGE befindet sich auch 2016 in Halle 1. Hier werden Fragen zur Ernährung, Gemeinschaftsverpflegung und zu den Aufgabenfeldern beantwortet. Mit verschiedenen Aktionen können die Besucher unter anderem ihr Ernährungswissen testen.

Angebote für Schülerinnen und Schüler zur Ernährungs- und Verbraucherbildung auf der MeLa 2015 (15. und 16. September)



Auf der Aktionsfläche finden wieder Angebote zum Thema Ernährungsbildung statt. Gemeinsam mit der Verbraucherzentrale möchten wir Ihnen vorstellen, wie sich das Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen umsetzen lässt. In Zusammenarbeit mit dem Land-Frauenverband MV wird z. B. Ernährungswissen mit dem aid-Ernährungsführerschein (3.-4. Klasse) und den aid-SchmExperten (5.-7. Klasse) praktisch vermittelt. Infos und Anmeldung unter www.dgevesch-mv.de

„Dampf machen für gutes Schulessen“ (27. September)



Das ist das Motto für den diesjährigen Tag der Schulverpflegung in MV. Wie in den vergangenen Jahren werden Ideen für Aktionen zur Gestaltung des Tages auf der Internetseite zusammengestellt.

So können z. B. Schulen und Caterer einen Speisenplancheck nutzen, um die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ überprüfen zu lassen.

Genauere Informationen finden Sie demnächst auf der Internetseite www.dgevesch-mv.de.

Seminar: „Atemtestungen: Auswertungen und Ableitungen für die Ernährungstherapie!“ in Schwerin (10. Oktober)

Der Schwerpunkt des Seminars wird die Auswertung bzw. Diagnostik der H₂-Atem-Tests, z. B. in Bezug auf Fruktoseintoleranz oder bakterieller Fehlbesiedlung, sein. Denn wer die Atemtestbögen und den Verlauf der Testungen lesen und interpretieren kann, ist in der Lage die ernährungstherapeutischen Tools effektiver auszuwählen. Fragen, die im Laufe des Seminars geklärt werden sollen, sind: Was kann aus dem Verlauf der Testungen abgelesen werden? Worauf sollte in der Ernährungstherapie besonders geachtet werden? Welche inhaltlichen Optionen und Empfehlungen sind besonders sinnvoll bzw. welche überholt?

Christiane Schäfer von der Allergologischen Schwerpunktpraxis in Hamburg: „Die Lebensqualität der gastroenterologischen Patienten wird auch langfristig von Ihren Empfehlungen profitieren – und das alles ohne restriktive Kostformen!“

Das Seminar ist bereits ausgebucht.

19. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion MV: „Wenn Leber, Niere oder Pankreas streiken – Welche Rolle spielt die Ernährung?“ in Neubrandenburg (03. November)

Unsere tägliche Ernährung beeinflusst direkt das Zusammenspiel von Pankreas, Leber und Niere. So kann die Ernährung einerseits einen wichtigen Beitrag leisten diese Organe gesund zu erhalten. Andererseits ist eine "angepasste" Ernährung bei einer eingeschränkten Funktion eines dieser Organe für den weiteren Krankheitsverlauf besonders wichtig. Bei der 19. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion am 03. November 2016 in der Hochschule Neubrandenburg sollen sowohl Ursachen für Erkrankungen der Leber, Niere und des Pankreas, als auch chronische Folgen thematisiert und ernährungstherapeutische Therapieansätze anhand von wissenschaftlichen Studien und aktuellen Leitlinien besprochen werden. Siehe auch: <http://dge-mv.de/html/termine/>

7. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung in Rostock (14. November)

Zum 7. Mal findet die Vortragsveranstaltung im Rahmen der GastRo statt. Genaue Informationen zum Ablauf und Programm erhalten Sie im Herbst.

DGE-Seminare für die Gemeinschaftsverpflegung für das 2. Halbjahr

Für Fachkräfte sowie angelernte Mitarbeitende, die für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern, Rehakliniken und jetzt ganz neu in Betriebskantinen zuständig sind, werden bundesweit lebensweltspezifische Seminare angeboten, die auf den DGE-Qualitätsstandards basieren.

Nähere Informationen und die jeweiligen Termine finden Sie unter nachfolgenden Link.

<http://www.schuleplusessen.de/aktuelles/aktuelles-detail/article/seminartermine-fuer-das-2-halbjahr-online-neu-dabei-ist-die-betriebsverpflegung.html>

Zum Nachlesen

Neuer DGE-Flyer: „Hülsenfrüchte – versteckte Vielfalt entdecken“ - Sie punkten mit Proteinen und Ballaststoffen



Ein Einkauf auf dem Markt lohnt sich an einem wolkenlosen Sommermorgen besonders. Denn nur in den Monaten Juni und Juli bieten heimische Landwirte frische Erbsen, dicke Bohnen oder Zuckerschoten an. Buschbohnen sind noch bis in den September hinein zu haben. Aber auch Hülsenfrüchte in getrockneter Form haben einiges zu bieten. Gerade die klassischen Vertreter Linsen, Bohnen und Erbsen sind nährstoffreich, lassen sich vielfältig zubereiten und eignen sich gut für die Vorratshaltung. Sie haben einen hohen Anteil an Protein, was sie zu einer guten Fleischalternative macht. Die ebenfalls enthaltenen Ballaststoffe sorgen für eine lang anhaltende Sättigung. Deshalb rät die DGE, Hülsenfrüchte

häufiger in den Speisenplan zu integrieren. Ihre Vielfalt lädt zum Ausprobieren ein: Kidneybohnen kennt jeder aus Tex-Mex-Gerichten, wie Chili con Carne oder auch als „sin“ Carne. Linsen eignen sich, um Suppen zu binden und als Salat. Für eine Portion werden 60 bis 70 g rohe getrocknete bzw. 125 g gegarte Hülsenfrüchte benötigt.

In ihrem neuen Flyer „Hülsenfrüchte – versteckte Vielfalt entdecken“ erläutert die DGE, welche Inhaltsstoffe in den getrockneten Hülsenfrüchten stecken, wie sie zubereitet werden und wie sie sich vielseitig in der Küche einsetzen lassen. Unter <https://www.dge-medienservice.de> steht der Flyer mit der Artikelnummer 123056 zum kostenfreien Download bereit.

Interview zum Thema Essen der Kinder zu Hause und in Kita und Schule

Früh übt sich, wer gesund essen und leben will. Die Ernährungsexpertinnen Sonja Fahmy, und Prof. Ulrike Arens-Azevedo haben in einem Interview erläutert, worauf es beim Essen zuhause und bei der Verpflegung der Kinder in Kita und Schule ankommt. Zu lesen unter <http://www.daddylicious.de/expertenrunde-ernaehrung-generell-gesunde-oder-ungesunde-lebensmittel-gibt-es-nicht/>

Schulmaterialien zur Kampagne „Zu gut für die Tonne“



Quelle: www.zugutfurdietonne.de

Diese Materialien sollen Schülerinnen und Schüler auf den Wert von Lebensmitteln aufmerksam machen und zeigen, welche Folgen die Verschwendung hat. Im Mittelpunkt steht deshalb ein Erfahrungs- und Aktionsbereich: Er soll den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und Resten sowie ihre Aufbewahrung verdeutlichen. Die Materialien gibt es jeweils für die Klassen 3 bis 6 und für die Klassen 7 bis 9. Weitere Informationen finden

Sie unter nachfolgenden Link: <https://www.zugutfuerdientonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/schulmaterial/>

Impressum:

Team der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
Tel.: 0385/5213455

Geschäftsstelle
Gesine Roß (Leitung)
E-Mail: ross@dge-mv.de
Sina Heinrichs
E-Mail: heinrichs@dge-mv.de

Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin

Roswitha Bley
Projektleitung Kitaverpflegung
Telefon: 0385/20 25 216
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: roswitha.bley@dgeveki-mv.de

Meike Halbrügge
Projektleitung Schulverpflegung
Telefon: 0385/20 25 218
Fax: 0385/20 23 891
E-Mail: meike.halbruegge@dgevesch-mv.de