15.10.2026 15:00 -16:30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN zur Online Veranstaltungs-Reihe „Häppchen aus dem Ganztag“ „Mehr als Mittagessen? Schulkiosk, Schülerfirma und Co.“

mit

Pia Pfennigwerth-Pelka

***Projektleitung Bereich Schulverpfle*gung**

von der Vernetzungsstelle Brandenburg - Ihr fachlicher Ansprechpartner für Kita- und Schulverpflegung in Brandenburg

Heute zu Gast:

Anne Sieber (kobra.net - Servicestelle Schülerfirmen BB)

Steffanie Klose (Schülerfirma der Frieda-Glücksmann-Oberschule)



LAND BRANDENBURG
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz

LAND BRANDENBURG
Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Projektagentur
Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Herzlich Willkommen zur

mit Pia Pfennigwerth-Pelka von der Vernetzungsstelle Brandenburg

Heute zu Gast
Anne Sieber (kobra.net - Servicestelle Schülerfirmen BB)
Steffanie Klose (Schülerfirma der Frieda-Glücksmann-Oberschule)



- Ihr fachlicher Ansprechpartner für Kita- und Schulverpflegung im Land Brandenburg -

In Kooperation mit:
IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Gefördert durch:
LAND BRANDENBURG
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz
LAND BRANDENBURG
Ministerium für Bildung, Jugend und Sport
Projektagentur
Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH

Überblick heute



1. VNS - Unsere Angebote für Ihre Arbeit
2. Einstieg in die Thematik
3. Hilfen für die Praxis: Frau Sieber von der Servicestelle Schülerfirmen in Brandenburg
4. Aus der Praxis: Frau Klose von der Schülerfirma „Brot & Krümel“ der Frieda-Glücksmann-Oberschule

Raum für Austausch/Fragen

Was machen die Vernetzungsstellen?

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg



Aufgabenbereich:

- unabhängig und verlässlich fachliche Hilfestellungen in allen Aspekten der Schulverpflegung auf **Basis der Empfehlung der DGE**



- **Ansprechpartner für die Akteure vor Ort**:

➢ Hilfe bei Planung, Aufbau und Optimierung einer qualitativ hochwertigen und attraktiven Gemeinschaftsverpflegung

Unsere Projekte

Basisarbeit +
Intensivierte Unterstützung einzelner Zielgruppen



2025 – 2027 (MLEUV + MBJS)
VNS Schulverpflegung seit 2009,
VNS Kitaverpflegung seit 2019





VNS Flyer mit Gesamt-Angebot zum Download

Weiterentwicklung der **Webanwendung *Unser Kitaessen***
2025-2027

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

2021-2027

GKV-Projekte: KOMPASS für die „Vergabe von Kita- und Schulverpflegungsleistungen

KOMPASS
für die Vergabe von Kita- und Schulessen

GKV-Bündnis für GESUNDHEIT

Gefördert mit Mitteln der gesetzlichen Krankenkassen nach § 20a SGB V.



PROGRAMM
UNSER SCHULESSEN ***
Lassen Sie sich auszeichnen!

Anmelden:

Infos:

- **unterstützt und berät Schulen**, die eine **ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten** als verlässlichen Bestandteil des (Ganztags-) Schulalltags etablieren wollen → Coaching und individuelle fachliche Begleitung
- Implementierung von **Ernährungsbildung** in Schulen (Lern- und Lebensort Hand in Hand)
- drei aufeinander aufbauenden Qualitätsstufen die Schulverpflegung
- aktive **Nutzung des QM-Tools Unser Schulessen**
- Sichtbarmachung von Verbesserungen (*** Sterne-Auszeichnung)

Für den Ganztag: Online VA Reihe 2026 „Häppchen aus dem Ganztag“



- aus Bedarfsabfragen 2025:

ca. alle 2 Monate für. 1,5 Std. zur Nachmittagszeit 15-16:30 Uhr, Online, fachlicher Input und Austausch, Praxisbeispiele, Netzwerkpartner

- Themenkomplexe mit Verpflegungsbezug/Ernährungsbildung im GT

Ab 28.05.2026 „Mitbestimmung auf dem Teller: Schulverpflegung im Ganztag gemeinsam gestalten“

09.07.2026 „Pausenpower! – Gesund und lecker durch den Ganztag“
Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale BB, dem Zahnärztlichen Dienst Oberhavel und der Vernetzungsstelle Brandenburg statt.

27.08.2026 „Gemeinsam gesund essen lernen - Ernährungsbildung im Ganztag andocken“

15.10. „Mehr als Mittagessen? Schulkiosk, Schülerfirma und Co.“ zusammen mit der Servicestelle Schülerfirmen und einer Schülerfirma aus BB

Nachlese, Präsentationen, Handouts zum Download auf Unterseite Schulverpflegung im Ganztag

Weitere Termine und Themen folgen 2027. Infos und Anmeldung über die Terminseite der VNS

Veranstaltungen in kommender Zeit:

WEITERE INTERESSANTE VERANSTALTUNGEN - BITTE IM TEAM WEITERSAGEN:

03.11.2026 13:30 -15:00 UHR: DIGITALER KÜCHENPLAUSCH VOL. 2: VIELFALT AUF DEM TELLER – CLEVER PLANEN, LECKER UMSETZEN

02.12.2026 9:00-13:30 UHR: PRÄSENZ BROTDOSEN-WERKSTATT: CLEVERE IDEEN FÜ FRÜHSTÜCK- UND VESPERBOXEN BEI UND MIT DER DER SARAH WIENER STIFTUNG

VNS Terminseite

Anmeldung & Infos Küchenplausch

Anmeldung & Infos Brotdosen-Werkstatt

Newsletter & Infobriefe

BLEIBEN SIE UPTODATE ÜBER UNSERE NEWSLETTER, INFOBRIEFE ODER UNSEREN INSTAGRAM-KANAL "VERPFLEGUNG_ VERBINDET.BRB"



Aufgetischt: Orientierung für Kita-, Schul- und Ganztag

Information, Austausch und Vernetzung zu Ernährungsbildung und guten Verpflegungsangeboten für Schulen, Kitas, Horte und Träger



03.11.2026 I 14.30–17 Uhr
Werner-von-Siemens-Schule Gransee

Wie gestalten wir Verpflegung und Ernährungsbildung so, dass sie Kinder stärken, Freude machen und im Alltag gut umsetzbar sind?

Der Startschuss für den Rechtsanspruch auf ganztägige Bildung und Betreuung ist seit dem neuen Schuljahr gefallen. Wir schließen an unsere Veranstaltung im November 2025 an und schauen auf die neuen Entwicklungen und Vorgaben, sprechen über die Umsetzung und darüber, welche Unterstützungsangebote den Umstieg und Alltag erleichtern.

Herzliche Einladung zu einem Nachmittag voller Impulse, Praxisbeispiele und Orientierung mit Pia Pfennigwerth-Pelka von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg. Freuen Sie sich auf spannende Inhalte zu folgenden Themen:

- Aktuelle Entwicklungen rund um den Ganztag
- Verpflegungsausschuss als Kommunikationsgrundlage: Hilfen zur Gründung sowie zur effektiven und strukturierten Arbeit
- Partizipation auf den Teller: Wie lässt sich das Verpflegungsangebot in Schule/Hort und Kitas gemeinsam gestalten? Wie lassen sich Bildungsanlässe partizipativ umsetzen?
- BuT: Kostenfreies Mittagessen leichter zugänglich machen
- Küchenpartie – gemeinsam kochen, Generationen verbinden
- Erfahrungen aus unserer Region: Was können wir voneinander lernen?
- Aktuelles und Neues aus dem Bereich Ernährungsbildung – direkt fertig zur praktischen Anwendung
- Angebote der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

Die Veranstaltung richtet sich an Schul- und Kitaleitungen, Lehrerinnen, Erzieher und Verwaltungsangehörige in und um Gransee, Zehdenick und Fürstenberg/Havel.

Die Teilnahme ist kostenfrei, für Verpflegung ist auch dieses Mal wieder bestens gesorgt.

Anmeldung bitte bis zum 26.10.2026 an hallo@jut-essen.de.

Organisiert vom Mitmachprojekt JUT ESSEN in Kooperation mit der REGiO-Nord und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg.

www.jut-essen.de

Einstieg in die Thematik:

Verpflegungsangebot in der GV
= Investition in Prävention/Gesundheit

Schulverpflegung – bloße Versorgung mit einem warmen Mittagessen?

Ganztagsanspruch ab 1.8. (stufenweise ab Kl.1) Ganztag = „ein ganzer Tag“

Alle müssen essen/trinken → die GV hat großes Potential viele Personen zu erreichen

→Essen und Trinken sollen Energie für „den ganzen Tag“ geben

→Gesunde Angebote stärken das Wohlbefinden und tragen nachhaltig zu gesundheitsförderlichen Verhalten bei

→Gemeinschaftliches Essen kann zur Entspannung beitragen/ das soziale Gefüge stärken

→Verpflegungsangebote tragen zur Rhythmisierung des Tages bei

Alternative Angebote zum Mittagessen



- Schülerfirma (übergebe ich an Frau Sieber)
- Schulkiosk (betrieben durch Schule, Caterer/externer Anbieter, Schülerverantwortung…
- Automaten
- …

Wo kriege ich gute Infos und Materialien her?



- Bundeszentrum für Ernährung (BzfE) – Bereich Schule und Kita
- DGE-Schule plus Essen
- BLE-Medienservice
- Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung – Arbeitshilfensuchfunktion
- Materialkompass des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen (mit Qualitätsprüfung)

Bildnachweise: BzfE

Wo kriege ich gute Infos und Materialien her?

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

Snacks – sie sollten mehr können, als nur satt machen!



Am Ende der Grundschulzeit und mit Beginn der Pubertät übernehmen Kinder und Jugendliche zunehmend die Verantwortung für ihre Mahlzeiten. Sie entwickeln ihren eigenen Lebensstil, distanzieren sich von ihren Eltern und orientieren sich an ihren Freunden. Essen und Trinken werden Ausdruck ihres individuellen Lebensgefühls und ihrer Selbstverwirklichung. Die Auswahl der Lebensmittel spiegelt oft ihre Interessen wider. Gemeinsames Essen mit Freund*innen, in der Schule oder unterwegs, wird immer wichtiger. Und dabei bevorzugen Jugendliche oft schnelles und unkompliziertes Essen, das satt macht und den Geldbeutel schont. Trotzdem wünschen sie sich weiterhin auch Geborgenheit und Zugehörigkeit. Dies wird dann oft durch die heimische Küche erfüllt, so dass sich die traditionelle warme Hauptmahlzeit in die Abendstunden verschiebt. So können Jugendliche selbstständig und flexibel essen und sich gleichzeitig sicher und versorgt fühlen.

Schulen und auch Essensanbietende stehen also vor der Herausforderung, attraktive und auf die Bedürfnisse von Kindern Jugendlichen zugeschnittene Alternativen anzubieten. Diese sollen möglichst einfach, wenn möglich nebenher, zu essen, lecker und cool sein – und im besten Fall auch noch preisgünstig. Dazu kommen dann noch Ansprüche, wie ausgewogen, gesundheitsfördernd und nachhaltig.
Eine Möglichkeit dieser Entwicklung zu begegnen ist das Angebot von leckeren Snacks, die die Jugendlichen gemeinsam mit ihren Freund*innen schnell und unkompliziert in der Schule verzehren können. So ein Angebot könnte es beispielsweise ganztägig im Bistro, in der Cafeteria, im Kiosk oder in der Mensa geben. Während bei der klassischen Mittagsverpflegung die Rahmenbedingungen oft enge Grenzen setzen, kann das Snackangebot freier gestaltet werden.

- NUDGING
- SNACKS
- ERNÄHRUNG VON KINDERN UND JUGENDLICHEN ❯
- KUPS ❯
- JANPA

COOL SNACKS

Unsere kalten Snackrezepte zum Download:



- Bulgursalat
- Curry-Putini
- Gemüsebowl
- Green Power
- Falafel-Bowl
- Nudelsalat "Thuna"
- Power Nudelsalat
- Quinoa-Bowl



Stichwort „Nudging“ – Was biete ich an?

Quellen:
https://www.lvg-lsa.de/wp-content/uploads/2021/04/rezepte_fuer_schulkioske.pdf
https://www.schuleplusessen.de/mehr-wissen/snacks

Wo kriege ich gute Infos und Materialien her?



Empfehlungen für eine nachhaltige Ausgabe des Snacks:

- Mehrwegsysteme bevorzugen, z. B. Joghurt in Gläsern, Getränke in Mehrweg-(Glas)Flaschen, Porzellan- oder Kunststoffgeschirr mit Pfandsystem
- Lebensmittel möglichst in Großgebinden einkaufen, einzeln verpackte Produkte vermeiden
- bei der Lagerung auf Frischhalte- und Alufolien verzichten, besser verschließbare Glas- oder Kunststoffboxen verwenden
- angemessene Portionsgrößen ausgeben um Reste zu vermeiden
- Preisaufschlag bei Einwegverpackungen
- ökologisch abbaubare Verpackungen bzw. Geschirr verwenden, z. B. Papiertüten, Papierservietten. Diese sollten recyclingfähig, aus nachwachsenden Rohstoffen und/oder kompostierbar sein.

Quellen:
https://www.schuleplusessen.de/mehr-wissen/snacks

Material der Vernetzungsstelle RLP:

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Brandenburg

IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTREN
LÄNDLICHER RAUM

NACHHALTIGER SCHULKIOSK

Praxisanleitung zur Optimierung des Schulkiosks

Quelle:
https://www.fze.rlp.de/FZE/Service/Downloads-und-Medien/Materialien/NachhaltigerSchulkiosk-PraxisanleitungzurOptimierungdesSchulkiosks

Praxisbeispiele der Vernetzungsstelle Hessen:





© Vernetzungsstelle Schulverpflegung

03.02.2025

Praxisbeispiel

Selbstverpflegungskonzept an der Aliceschule – samt Müsli- und Salatbar (Gießen)

An der Aliceschule in Gießen kümmern sich die Schülerinnen und Schüler selbst um das Frühstücks- und Mittagessensangebot. Dabei stehen die Themen Prävention und Gesundheitsförderung im Mittelpunkt.



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung

03.02.2025

Praxisbeispiel

OasE Schulkiosk – Bewirtschaftung in Eigenregie Modellschule Obersberg (Bad Hersfeld)

Regional, saisonal, gesund, nachhaltig mit fairen Preisen – das ist das Ziel des Fördervereins OasE mit Mensabetrieb e. V.. Wie die Umsetzung gelingt, zeigt die Modellschule Obersberg.



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung

03.02.2025

Praxisbeispiel

Ein Weltladen geführt von Schülerinnen und Schülern der Eduard-Stieler-Schule (Fulda)

Fairer Handel muss nicht immer nur theoretisch behandelt werden. Die Eduard-Stieler-Schule zeigt, wie Schülerinnen und Schüler durch das Betreiben eines eigenen Weltladens fairen Handel kennenlernen.



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung

03.02.2025

Praxisbeispiel

Schüler kochen für Schüler an der Erlenbachschule in Elz

Die Erlenbachschule zeigt, wie das schuleigene Projekt „Schüler kochen für Schüler“ in der Praxis umgesetzt und wie es ganzheitlich in die Schulstruktur verankert werden kann.

Stöbern Sie für Inspiration mal rein…

Quelle:
https://schulverpflegung.hessen.de/Themen-A-Z/praxisbeispiele

Automatenangebot?



Quelle Foto: https://www.hensing-get-it.com/pages/schulen-und-unis?srsltid=AU7gw4W2cSL8jeOxZifL1RUBxyLbL0zklK3063SbcTrtinG7xqoDoVUC

Vorteil: wenig Personalwand, immer verfügbar

Aber: Was soll das Angebot IM Automaten sein?
→ Unbedingt im Verpflegungsausschuss/Schulkonferenz das Angebot festlegen und Regeln verschriftlichen (z.B. im Verpflegungskonzept der Schule)

Mögliches Angebot: gesund belegte Sandwiche/Brötchen, Obst/ Gemüsesticks, Energyballs, Salate (auch Nudelsalat etc.), Kekse/Kuchen (zuckerarm), Smoothies, Schul-Milch…
→ vieles könnte durch Schüler*innen zubereitet werden (Schülerfirma, AG, WAT…)

Vermeiden: Sehr süße, salzige, fettige Snacks/Getränke; Softdrinks; Energydrinks…

Weiter im Schulalltag...



- **„Der Statt-Kuchen“basar**

„Kuchen“basar → Wie kann man noch Geld sammeln und gleichzeitig ein anderes Angebot machen? Schülerfirma oder gemeinsame Schüleraktion mit einzelnen Klassen

- Andere Angebote machen (Obst-/Gemüse-Spieße, Smoothies, Müsli-Mischungen, Muffins mit wenig Zucker und Gemüseanteil, Sandwiche selbst belegt, …

- Rezeptideen:

  VNS-Rezeptsammlung (gilt auch für Schule ;-) und wird ständig erweitert)

  Ich kann kochen!-Rezeptdatenbank

  Instagram, Pinterest…

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Wir sind für Sie da - Ihr Team der Vernetzungsstelle

Bitte nehmen Sie sich kurz Zeit
für Feedback zu dieser Veranstaltung“´!



NEU nun auch bei Instagram
Mit Infos, Terminen, Neuigkeiten



