**ISS GUT!**

**Fachmesse für Gastgewerbe**

**und Ernährungshandwerk**

**2. bis 4. November 2025**

Leipzig, 24.06.2025

### ****Future Food – Digitalisierung in der Kita- und Schulverpflegung****

**Fachtagung am 4. November 2025 im Rahmen der ISS GUT! in Leipzig: Wie digitale Technologien unsere Jüngsten prägen – zwischen Innovation und Alltagsrealität**

Digitale Speisepläne, smarte Küchentechnik und neue Formen der Ernährungsbildung: Die Kita- und Schulverpflegung steht vor einem Umbruch. Die Fachtagung **„Future Food – Digitalisierung in der Kita- und Schulverpflegung“** am 4. November 2025 im Rahmen der Fachmesse **ISS GUT!** in Leipzig bringt Fachleute aus Praxis, Bildung, Verwaltung und Wirtschaft zusammen und zeigt, wie digitale Lösungen sinnvoll eingesetzt werden können.

### ****Praxisnahe Einblicke und konkrete Lösungen****

Nach einem Begrüßungsdialog zwischen **Markus Geisenberger**, Geschäftsführer der Leipziger Messe, und **Stephan Kösling**, Geschäftsführer der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V., eröffnet die Ökotrophologin **Sarah Schocke** die Tagung mit einer inspirierenden Keynote:

„Zwischen Likes & Lunchpaket – Wie Kinder heute essen lernen und warum wir Ernährungskompetenz neu denken müssen.“

Im Anschluss folgen zwei Forenrunden mit insgesamt fünf Themenforen. Die Besucher können zwei Foren nacheinander besuchen und sich gezielt über praxisnahe Ansätze und digitale Entwicklungen informieren.

### ****Fachforen – Themen, die weiterbringen****

* **Forum 1: Einfach gesund wählen!**Ein digitales Info-Tool unterstützt Erzieher und Küchenpersonal bei der Menüauswahl nach DGE-Standard – inklusive Praxisbeispiel aus einer Kita.
* **Forum 2: Unser Schul- und Kitaessen partizipativ gestalten**
Mit digitalen Qualitätsmanagement-Tools die Verpflegung gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen weiterentwickeln – Beispiele aus der Praxis zeigen den Weg.
* **Forum 3: Mehr Regionalität auf dem Teller**
Regionale Produkte in Kita und Schule – unterstützt durch digitale Tools, Küchentrainings und Plattformen wie Regionales.Sachsen.de.
* **Forum 4: Digitale Werkzeuge für die Ernährungsbildung**
Apps, interaktive Tools und digitale Ausstellungen machen Ernährung zum Unterrichtsthema – anschaulich, modern und leicht umsetzbar.
* **Forum 5: Küchenprozesse neu gedacht**
Automatisierte Kochsysteme, Kennzahlenanalyse und Robotik: Wie moderne Technik Effizienz, Qualität und Nachhaltigkeit in Großküchen verbessert.

### ****Moderation und Austausch****

Durch das Programm führt **Yvonne Oswald**, die mit Feingefühl und Erfahrung als Moderatorin durch den Tag begleitet. Sie schafft Verbindungen zwischen Menschen und Themen – mit Offenheit, Empathie und journalistischem Feingefühl.

**Partner der Fachtagung ist die Firma Bürger**, die sich für praxisnahe und zukunftsorientierte Lösungen in der Gemeinschaftsverpflegung engagiert.

In der **begleitenden Ausstellung** und auf der **Fachmesse ISS GUT!** treffen die Teilnehmer auf Aussteller mit passgenauen Angeboten für Kitas, Schulen und Träger – ein idealer Ort für Austausch und neue Kooperationen.

### ****Jetzt kostenfrei anmelden und Teil der Fachdebatte werden!****

Die Teilnahme an der Fachtagung ist kostenfrei, eine Anmeldung ist erforderlich. Detaillierte Informationen zum Programm und zur Anmeldung finden Sie auf den Webseiten der [Vernetzungsstelle Sachsen](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de) und der [ISS GUT! Leipzig](http://www.iss-gut-leipzig.de/de/programm/fachtagung-kita-und-schulverpflegung/).

### ****Pressematerial****

Möchten Sie einen Interviewtermin mit **Stephan Kösling, Sarah Schocke** oder **anderen Referierenden** vereinbaren? Benötigen Sie **Fotomaterial**, Programmdetails oder weitere Informationen? Dann sprechen Sie uns gern an – wir stellen auf Wunsch **geeignete Fotomotive**, **Hintergrundinformationen** sowie Ansprechpartner zur Verfügung und unterstützen Sie bei der Berichterstattung.

**Ansprechpartner für die Presse:**

Anja Hummel, Pressesprecherin ISS GUT!

Tel.: 0341 678 6564

a.hummel@leipziger-messe.de

Im Internet:

[Webseite](http://www.iss-gut-leipzig.de)

[Instagram](http://www.instagram.com/issgutleipzig)

[Über die ISS GUT!](https://www.iss-gut-leipzig.de/de/metaseiten/abbinder-pressemeldungen)

[Über die Leipziger Messe](https://www.leipziger-messe.de/de/medien/pressematerial/#anchor_747722)