

ISS
GUT!

DAS
PROGRAMM

„FUTURE FOOD –
DIGITALISIERUNG
IN DER KITA- UND
SCHULVERPFLEGUNG“

FACHTAGUNG KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

4. NOVEMBER 2025

10:00 –
16:00 UHR



Chance oder Hürde? Die Kita- und Schulverpflegung steht im Zeichen des digitalen Wandels. Das Potenzial von Digitalisierung wird gegenwärtig unterschiedlich in der Branche genutzt. Wie beeinflussen digitale Technologien den Kita-Alltag, den Unterricht, die Küchenpraxis, die Ernährung und Essgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen bisher und in Zukunft? Welche Herausforderungen und Chancen für gesundheitsfördernde, vielfältige und nachhaltige Ernährungsbildungs- und Verpflegungsangebote bestehen? Dieser Fachtag gibt Ihnen im Rahmen des Plenums, der Foren und der begleitenden Ausstellung Antworten und Werkzeuge an die Hand und bietet Raum für Diskussionen und Erfahrungsaustausch.

Ort: Leipziger Messe

Moderatorin: Yvonne Oswald

10:00 **BEGRÜSSUNG**

Grußwort: N. N.

BEGRÜSSUNGSDIALOG

Markus Geisenberger,

Geschäftsführer, Leipziger Messe GmbH

Stephan Koesling,

Geschäftsführer, Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V.

10:30 **HAUPTVORTRAG**

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

Sarah Schocke,

Ökotrophologin– Expertin für gesunde Kinderernährung (M.Sc.)

11:30 **FOREN RUNDE 1**

das ausführliche Programm der Foren finden Sie auf der Rückseite

13:00 **MITTAGSPAUSE**

und Besuch der begleitenden Ausstellung

14:00 **FOREN RUNDE 2**

das ausführliche Programm der Foren finden Sie auf der Rückseite

15:30 **OFFENER AUSKLANG**

Kaffeepause, Ergebnisse aus den Foren und Verabschiedung

16:00 **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 Inhabern der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 6 Punkten berücksichtigt.

Diese Veranstaltung wird in Sachsen als staatliche Lehrkräftefortbildung anerkannt..

FORUM 1: EINFACH GESUND WÄHLEN!

EIN KITA-INFORMATIONSPORTAL ZUR GESUNDEN AUSWAHL IN DER MITTAGSVERPFLEGUNG

Moderation: **Anja Danneberg**, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.

Speisepläne mit mehreren Menülinien bieten zur Mittagszeit eine sehr breite Auswahl an Gerichten, die das pädagogische Personal der Kita vor vielfältige Herausforderungen stellen kann. Die Wünsche der Kinder zu berücksichtigen, wissenschaftliche Empfehlungen zu befolgen und auch die Eltern mit der gesunden Auswahl zufriedenzustellen: das ist ohne Hilfestellung oftmals schwierig. In diesem Forum wird ein digitales Informations- und Selbstlern-Tool vorgestellt, welches bildhaft die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards beschreibt, anhand von Beispielplänen erläutert, wie Sie Ihre Auswahl bestmöglich gestalten können und an welchen Rahmenbedingungen Sie als Kita für eine dauerhafte gesunde Speisenauswahl arbeiten können.

Referenten: **Anja Danneberg**, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.

Ulrike Schulze und Sophie Wucherpfennig, Kindertagesstätte MS Piratenclub Schermen

FORUM 2: UNSER SCHULESSEN/ UNSER KITAESSEN – MIT DIGITALEN QUALITÄTSMANAGEMENT-TOOLS DIE VERPFLEGUNG PARTIZIPATIV GESTALTEN

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

Die Organisation und Umsetzung guter Kita- und Schulverpflegung ist eine Aufgabe, an der viele Beteiligte mitwirken. Kinder und Jugendliche dabei kontinuierlich einzubeziehen, fördert Akzeptanz und ist Teil einer gelebten Partizipation. Unser SchulesSEN und Unser Kitaessen als digitale Arbeitsinstrumente unterstützen die Kommunikations- und Entscheidungsprozesse vor Ort und ermöglichen eine individuelle Qualitätssicherung und -entwicklung der Verpflegung. Im Forum werden die wichtigsten Funktionalitäten und das Arbeiten mit den QM-Tools vorgestellt. Im Dialog mit den Teilnehmenden erörtern wir die Herausforderungen bei Trägern, Verpflegungsanbietenden sowie Schulen und Kitas beim Thema Verpflegung. Wir zeigen, wie die QM-Tools genutzt werden können, um gemeinsam Schritt für Schritt die Verpflegungsqualität zu verbessern.

Referenten: **Katja Saupe**, Projektagentur gGmbH
N.N.

FORUM 3: DIGITALES UND ANALOGES HANDWERKSZEUG FÜR MEHR REGIONALITÄT AUF DEM TELLER IN KITA UND SCHULE

Moderation: **Rita Schröck**, Leipziger Muldenland

Der Einsatz von Bio- und Regio-Produkten ist nachhaltig und sinnvoll, stellt Küchen der Kita- und Schulverpflegung aber oft vor Herausforderungen. Wie mit Hilfe von digitalen Tools und Küchentrainings mehr Regionalität auf dem Teller der Kinder und Jugendlichen in Kita und Schule gelangen kann, wird im Forum besprochen. Es wird das digitale Informations-Tool Regionales.Sachsen.de, welches das heimische Angebot von Lebensmitteln und Gartenbauerzeugnissen abbildet, sowie der regionalisierte Saisonkalender & Großküchenanzeiger vom Hybriden Foodhub Leipzig und das kostenfreie Küchentraining des sächs. Projekts Stadt-Land-Küche vorgestellt.

Referenten: **Stefan Mansfeld**, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Thomas Marbach, Hybrider Foodhub Leipzig
Raphael Weber, Stadt-Land-Küche

FORUM 4: DIGITALE TOOLS ZUR ERNÄHRUNGSBILDUNG – FÜR DEN UNTERRICHT, DIE GANZTAGSBETREUUNG UND ZUM SELBSTLERNEN

Moderation: **Marvin Marx**, Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V.

Im Fachforum werden digitale Impulse und Wissenstransfer für eine zeitgemäße Ernährungs- und Verbraucherbildung präsentiert. Vorgestellt werden niedrigschwellige und selbsterklärende E-Learning Tools wie Learningapps, Learningsnacks, Mentimeter, Slido oder Kahoot, die interaktives Lernen im Unterricht fördern. Ergänzt wird das Forum durch die Darstellung der digitalen Lernausstellung THINK FOOD–THINK FUTURE©, einem Ernährungsbildungstool, das nachhaltige Ernährung und Schulverpflegung verknüpft und innovativ aufbereitet. Lehrkräfte, Ganztagskoordinatoren und Schulleitungen erhalten Inspiration und konkrete Ideen zur Umsetzung von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) sowie Ernährungs- und Verbraucherbildung im Unterricht – digital, lebensnah und anschlussfähig.

Referenten: **Marvin Marx**, Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V.
Claudia Lasarczik, Verbraucherzentrale Sachsen e.V.

FORUM 5: KÜCHENPROZESSE IM WANDEL – WIE ROBOTIK UND DIGITALISIERUNG DIE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG VERÄNDERN

Moderation: **Corinna Biedermann**, Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V.

Wie lassen sich Personalengpässe, Lebensmittelverschwendung und hohe Qualitätsansprüche in Kitas und Schulen lösen? GoodBytz zeigt mit seinen automatisierten Kochrobotern, wie moderne Technologie frisches, vitaminreiches und allergenfreundliches Essen für alle möglich macht – individuell und auch ohne ausgebildeten Koch. Green Guides stellt vor, wie KPIs zur Optimierung der Küchenprozesse führen und damit Produktion und Planung verbessert werden können. Ein Blick in die Zukunft der Verpflegung – praxisnah, skalierbar und bereit für Sachsen.

Referenten: **Dr. Hendrik Susemihl** und **Mauritz Macke**, goodBytz GmbH
Torsten von Borstel, Green Guides GmbH