

WER WIR SIND

Als Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen setzen wir uns für ein gesundes, schmackhaftes und abwechslungsreiches Mittagessen an Thüringer Schulen ein. Wir beraten, begleiten und bieten Vorträge und Workshops rund um die Schulverpflegung an.

Unser Ziel ist es, Schulen bei der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zu unterstützen und somit die Qualität und Akzeptanz des Schulessens zu fördern. Langfristig möchten wir damit auch einen Beitrag zur Reduktion von Übergewicht und ernährungsbedingten Erkrankungen leisten.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen hat ihren Sitz in Erfurt unter der Trägerschaft der Verbraucherzentrale Thüringen. Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen ist Alexandra Lienig. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung wird aus Landesmitteln des Freistaates Thüringen gefördert.



**vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen**



Ministerium
für Migration, Justiz
und Verbraucherschutz



IMPRESSUM

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
c/o Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Eugen-Richter- Straße 45 | 99085 Erfurt
Telefon: 0361 - 5551424
Geschäftsführer: Dr. Ralph Walther
www.schulverpflegung-thueringen.de | vernetzungsstelle@vzth.de

Für den Inhalt verantwortlich: Dr. Ralph Walther
Titelbild: monkey business images/shutterstock.com
Gestaltung: Adrienne Neumann
Stand: März 2020
Druck: ReproPartner Erfurt | Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

FÜR GUTES & LECKERES SCHULESSEN

Die Angebote der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Thüringen



**vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen**

DIE ANGEBOTE DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG THÜRINGEN

VORTRÄGE

Empfehlungen für die Schulverpflegung ⌚ 60-90 Minuten

Vorstellung der aktuellen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Möglichkeiten der praktischen Anwendung im Schulalltag. Damit wird der Grundstein einer guten Schulverpflegung gelegt.

Verpflegungssysteme ⌚ 60 Minuten

Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Hold – Wie bitte? Ihnen werden Verpflegungssysteme angeboten und Sie möchten wissen, was steckt dahinter? Verstehen Sie die Systeme und deren Unterschiede.

Ausgabesysteme ⌚ 60 Minuten

Alles auf den Teller, vorportioniert, in Menüschaalen oder doch selbst geschöpft? Unendliche Möglichkeiten – aber welche ist die Richtige? Schauen Sie über den Tablettrand hinaus und entdecken Ihre Möglichkeiten.

COACHING SCHULVERPFLEGUNG – DER BEITRAG ZUM GUTEN SCHULESSEN!

Viele Meinungen, Wünsche, Hoffnungen und Vorstellungen treffen auf niedrige Budgets und wissenschaftliche Empfehlungen. Hier gibt es keine Patentrezepte, sondern individuelle Lösungen. Wir begleiten Sie auf dem Weg zu einer besseren Schulverpflegung. Sie können von den Erfahrungen der Vernetzungsstelle und des gesamten Netzwerkes profitieren, um Ihren eigenen Weg zu finden. Gemeinsam können wir eine Mensa-AG etablieren, Befragungen durchführen, Messungen vornehmen, Eltern informieren und noch vieles mehr erreichen.

WORKSHOP SPEISEPLANCHECK ⌚ 180 Minuten

Sie haben mehrere Speisepläne erhalten, die sich gut lesen, aber schmeckt das Essen dann auch so? Wie können Sie die Speisepläne vergleichen? Es gibt anerkannte Empfehlungen – werden diese eingehalten? In diesem Workshop lernen Sie den Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen kennen. Dieser ermöglicht Ihnen eine objektive Bewertung des Essensangebotes, einen Vergleich mehrerer Anbieter und eine Bewertung Ihrer eigenen Speisenauswahl, basierend auf dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

SCHULAKTIONEN

Lebensmittelwertschätzung

In dieser Aktion entdecken die Schülerinnen und Schüler mit all ihren Sinnen die Vielfalt bekannter Sorten und erfahren wie man Lebensmittelabfälle eine zweite Chance geben kann.

👍 ab 1. Klasse ⌚ 60 Minuten



Kräuter & Gewürze

Tasten, Sehen, Schmecken, Fühlen und Riechen – Kräuter mit allen Sinnen erfahren und auf einer Reise um die Welt entdecken. Als Souvenir, ein selbstgestelltes Kräutersalz oder Kräutertee.

👍 ab 3. Klasse ⌚ 60 Minuten

Wo kommt unser Essen her?

Begib Dich auf die Suche nach dem Ursprung verschiedener Lebensmittel aus nah und fern und finde heraus, wann diese am besten schmecken.

👍 ab 3. Klasse ⌚ 60 Minuten



Werde Lebensmittelretter!

Die Lebensmittelretterausbildung, erfahre warum so viele Lebensmittel weggeworfen werden und was du dagegen tun kannst.

👍 ab 3. Klasse ⌚ 60 Minuten