
VERANSTALTER UND ANSPRECHPARTNER

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Oberfranken am
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Straße 10 – 12
95447 Bayreuth
Rosina Püttmann, Tel. 0921 591-343
E-Mail: poststelle@aelf-by.bayern.de

Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen stellt die Verantwortlichen vor zahlreiche Herausforderungen. Denn Essen soll ja schließlich mehr als „einfach nur satt machen“. Um alle Beteiligten zufrieden zu stellen, müssen die verschiedensten Ansprüche in Einklang gebracht werden.

Unter dem Motto „Richtig gut essen in Kita und Schule“ werden in diesem Jahr die neuen bayerischen Leitlinien für Kita- und Schulverpflegung mit den Leitgedanken „Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Ökonomie“ vorgestellt. Gemeinsam wollen wir herausfinden, wie Kita- und Schulverpflegung gesundheitsförderlich, verantwortungsvoll und gleichzeitig altersgerecht geplant und gestaltet werden kann, damit es den Kindern schmeckt und am Ende auch weniger Speisereste anfallen.

Nutzen Sie die Chance zum Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen und nehmen Sie zahlreiche Informationen, Anregungen und praktische Tipps von unseren Fachreferenten mit nach Hause. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Oberfranken

ANMELDUNG

Die Anmeldung ist bis zum **27. Juni 2017** online unter www.aelf-by.bayern.de/ernaehrung/gv/153762 möglich. Für die Teilnahme fällt eine **Tagungsgebühr von 15 €** an (Verpflegung und Tagungsunterlagen). Reisekosten können nicht übernommen werden.

Ihre Anmeldung ist verbindlich, die Kostenrechnung wird Ihnen zugestellt und ist umgehend zu begleichen. Bei der Überweisung ist die Angabe des Buchungskennzeichens (s. Rechnung) erforderlich.

Wir bitten um Verständnis, dass Teilnahmegebühren nicht rückerstattet werden können. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist immer möglich.

Die Veranstaltung ist in der FIBS-Datenbank aufgeführt.

Impressum

Herausgeber: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth, Adolf-Wächter-Straße 10 – 12, 95447 Bayreuth · www.aelf-by.bayern.de ·
E-Mail: poststelle@aelf-by.bayern.de · **Redaktion:** Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberfranken · **Bildnachweis:** © Getty RF



Fachtagung Kita- und Schulverpflegung

Richtig gut essen in Kita und Schule

11. Juli 2017
AfG-Fortbildungscampus
im Schulzentrum Gräfenberg,
Mittelschule Gräfenberg

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Oberfranken

Richtig gut essen in Kita und Schule



PROGRAMM

- 12:30 Uhr **Eintreffen der Teilnehmer**
mit Begrüßungsimbiss
- 13:00 Uhr **Eröffnung und Grußworte**
Dr. Ernst Heidrich, Behördenleiter, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth
Barbara Oppolzer, Konrektorin, Mittelschule Gräfenberg
- 13:20 Uhr **Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberfranken**
Rosina Püttmann, Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Oberfranken
- 13:30 Uhr **Bayerische Leitlinien Kita- und Schulverpflegung**
Ann-Katrin Hillenbrand, Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
- 14:00 Uhr **Wertschätzen statt wegwerfen – Lebensmittelreste in Kita und Schule**
Antonia Blumenthal, Dipl. oec. troph.
- 14:30 Uhr **Das Coaching-Jahr 2016/2017**
Rosina Püttmann, Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Oberfranken
- 14:45 Uhr **Pause**

PROGRAMM

- 15:45 Uhr **Foren – 1. Runde**
Sie können insgesamt an zwei Foren teilnehmen. Bitte geben Sie diese bei der Anmeldung mit an.
- 16:45 Uhr **Pause**
- 17:00 Uhr **Foren – 2. Runde**
- 18:00 Uhr **Ende der Tagung**

VERANSTALTUNGSORT

AfG-Fortbildungscampus im Schulzentrum Gräfenberg,
Mittelschule Gräfenberg,
Pestalozzistraße 2, 91322 Gräfenberg

FOREN

- Forum 1: Lebensmittelreste in Kita- und Schule – Verschwendung verstehen, Verschwendung vermeiden**
Gemeinsam mit den Teilnehmern analysiert Antonia Blumenthal Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfall und diskutiert mögliche Lösungen.
- Forum 2: Gesund, geschmackvoll, gern gegessen – der ideale Pausensnack**
Ellen Schmitt, VerbraucherService Bayern, erläutert Möglichkeiten bei der Pausenbrotauswahl die Anforderungen der Eltern und die Wünsche der Kinder unter einen Hut zu bekommen.
- Forum 3: Kräuter in Kita und Schule: Erkennen – Erleben – Erschmecken**
Anhand verschiedener praktischer Beispiele zeigt Edith Wagner, Schulcoach und Kräuterpädagogin, Möglichkeiten auf, wie Sie mit Kindern Garten- und Wildkräuter erkennen und erleben können.
- Forum 4: Der „Küchenflegel“: frisch, flexibel, gesund und lecker**
Heike Schütz, AfG/Schulzentrum Gräfenberg, stellt das mit der ganzen Schulfamilie erstellte und gelebte Verpflegungskonzept des Schulzentrums Gräfenberg vor.