

Aktuelle Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Workshop Kita- und Schulverpflegung

Datum: 30. Januar 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Schulkantine PiKant
Gymnasium Münchberg
(Eingang: Oskar-Fleißner-Straße)
Hofer Str. 41
95213 Münchberg

Anmeldeschluss: 23.01.2018

Nachhaltige Verpflegung

Eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung berücksichtigt, ob die eingesetzten Produkte regional, saisonal, ökologisch bzw. unter Berücksichtigung von Tierwohl und Fairtrade erzeugt wurden. Und weil dies Mensch, Tier, Natur und Gewässer und nicht zuletzt dem Klima zu Gute kommt, empfehlen die Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung den Speisenanbietern, Zielgrößen für ihren Einkauf an nachhaltigen Lebensmitteln festzulegen, umzusetzen und dies auch entsprechend auszuloben.

Dieser Workshop zeigt auf, wie das Thema "Nachhaltigkeit" schrittweise in die Kita- und Schulverpflegung integriert werden kann.

Diese Veranstaltung richtet sich primär an die diesjährigen Einrichtungen des Coachings Kita- und Schulverpflegung, steht aber auch allen anderen Interessierten offen.

Workshop Kita- und Schulverpflegung

Datum: 07. Februar 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Str. 10 – 12
95447 Bayreuth

Anmeldeschluss: 31.01.2018

Nachhaltige Verpflegung

Eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung berücksichtigt, ob die eingesetzten Produkte regional, saisonal, ökologisch bzw. unter Berücksichtigung von Tierwohl und Fairtrade erzeugt worden sind. Und weil dies Mensch, Tier, Natur und Gewässer und nicht zuletzt unserem Klima zu Gute kommt, empfehlen die Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung den Speisenanbietern, Zielgrößen für ihren Einkauf an nachhaltigen Lebensmitteln festzulegen, umzusetzen und dies auch entsprechend auszuloben.

Dieser Workshop zeigt auf, wie das Thema "Nachhaltigkeit" schrittweise in die Kita- und Schulverpflegung integriert werden kann.

Der Workshop richtet sich an Mitarbeiter aus Kita und Schule, sowie Speisenanbieter, Verpflegungsverantwortliche, Hauswirtschaftsleitung, Küchen- und hauswirtschaftliches Personal.



Workshop Kita- und Schulverpflegung

Datum: 21.02.2018

Uhrzeit: 15:00 – 18:30 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Str. 10 – 12
95447 Bayreuth

Anmeldeschluss: 14.02.2018

Praxisworkshop für Speisenanbieter – Leitgedanken in der Praxis

Die zunehmende Nachfrage nach fleischlosen Gerichten stellt viele Caterer und Gastronomen vor eine große Herausforderung. Der Workshop soll diese Problematik aufgreifen, Anregungen in Form von gesunden, kindgerechten und pfiffigen Rezepten mit viel Gemüse und Hülsenfrüchten geben und sowohl die fachlichen, als auch die kochpraktischen Kenntnisse im Hinblick auf die Zubereitung vegetarischer Gerichte erweitern. Die Teilnehmer erhalten zudem Tipps und Tricks für Einkauf, Kostenkalkulation und Speisenpräsentation.

Das Angebot richtet sich an regionale Speisenanbieter, Metzger, kleine Caterer, Gastronomen, Betreiber einer Großküche, Hauswirtschaftler/-innen oder Hauswirtschaftsleitungen.

Infoveranstaltung Kita- und Schulverpflegung

Datum: 14. März 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Str. 10 – 12
95447 Bayreuth

Anmeldeschluss: 07.03.2018

Das Verpflegungskonzept – Die Grundlage guter Verpflegung

„Kochen wir selbst oder lassen wir Essen anliefern?“ Die Antworten auf diese und andere Fragen, die sich im Bezug auf die Verpflegung in einer Einrichtung stellen, gibt das Verpflegungskonzept.

Um später eine in sich stimmige, für die Einrichtung passende Kita- und Schulverpflegung anbieten zu können und Probleme in den Abläufen zu vermeiden, bedarf es im Vorfeld einer gut durchdachten Planung. Erfahren Sie in dieser Veranstaltung mehr über die Inhalte eines Verpflegungskonzepts und den Weg dahin.

Die Veranstaltung richtet sich an Verpflegungsverantwortliche aus Kita und Schule, Einrichtungsleitungen und -träger, an Kita- und Schulverpflegung Beteiligte.

RegioTreff Schulverpflegung

Datum: 21. März 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:00 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Str. 10 – 12
95447 Bayreuth

Anmeldeschluss: 14.03.2018

Ausstattung und Organisation von Küche und Ausgabe

Welche Ausstattung in einer Schulküche benötigt wird, ist abhängig davon welche Art der Mittagsverpflegung gewählt wird.

Gemeinsam mit Irmgard Kloosterman (Küchenfachplanerin und Schulverpflegungscoach) geben wir Ihnen Informationen zur Planung und Einrichtung von Schulküchen der verschiedenen Küchensysteme.

Die Veranstaltung richtet sich an Verpflegungsverantwortliche in Schulen, Schulleitungen und -Träger, Hauswirtschaftsleitung, Küchen- und hauswirtschaftliches Personal.



Infoveranstaltung Kita- und Schulverpflegung

Datum: 22. März 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Bayreuth
Adolf-Wächter-Str. 10 – 12
95447 Bayreuth

Anmeldeschluss: 14.03.2018

Organisation und Ausstattung von Küche und Speiseraum in kleineren Einrichtungen

Gerade, wenn die Zahl der Essensteilnehmer überschaubar ist, wird die Frage, welche Aufgaben in der Küche einer Kita oder (Grund-)Schule erledigt werden sollen und welche Ausstattung dafür benötigt wird, intensiv diskutiert. Auch die Gestaltung von Speisenausgabe und Esssituation spielt in Kita und (Grund-)Schule eine besondere Rolle, um den Erwerb von Alltagskompetenzen zu ermöglichen. Da das Mittagessen der Gruppen bzw. Klassen oft in Tischgemeinschaften stattfindet, sind auch deren Organisation und Abläufe Thema der Veranstaltung.

Die Veranstaltung richtet sich an Verpflegungsverantwortliche aus Kita und Schule, Einrichtungsleitungen und -träger, an Kita- und Schulverpflegung Beteiligte.

RegioTreff Schulverpflegung

Datum: 25. April 2018

Uhrzeit: 15:00 – 17:30 Uhr

Deichselbach-Schule Buttenheim
Schulstr. 16
96155 Buttenheim

Anmeldeschluss: 18.04.2018

So wird Schulverpflegung auch langfristig ein Erfolg!

Auch wenn eine Mensa zu Beginn gut angenommen wird, heißt das nicht, dass es auch auf Dauer so bleibt. Um den Erfolg einer Schulverpflegung auch langfristig sicherzustellen bedarf es einer kontinuierlichen Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität des Verpflegungsangebotes sowie einer regelmäßigen Kontrolle der Wirtschaftlichkeit. Auch die Akzeptanz der Schulfamilie muss über die Zeit aufgebaut und erhalten werden.

Gemeinsam mit den Teilnehmern möchten wir diskutieren welche qualitätssichernden Maßnahmen notwendig sind, um die Schulverpflegung dauerhaft zum Erfolg zu machen.

Die Veranstaltung richtet sich an Verpflegungsverantwortliche in Schulen, Lehrer, Schulleitungen und -Träger, Hauswirtschaftsleitung, Küchen- und hauswirtschaftliches Personal

Workshop Kitaverpflegung

Datum: 08. Mai 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Kronach
Kulmbacher Str. 44
96317 Kronach

Anmeldeschluss: 27.04.2018

Von wegen zwischendurch! Gesundheitsförderliche Zwischenmahlzeiten in der Kita

Von wegen zwischendurch! Die Zwischenmahlzeiten sind fester Bestandteil im Konzept von Kindertageseinrichtungen. Die Energiespeicher können bei Kindern schnell erschöpft sein, vor allem, wenn sie aktiv sind, sich viel bewegen, toben oder spielen.

Mit dieser Veranstaltung möchten wir Sie bei der Planung und Gestaltung der Zwischenmahlzeiten unterstützen. Sie erleben an praktischen Beispielen, wie Sie diese im Kita-Alltag umsetzen können und erhalten Tipps, um Ihr eigenes Angebot altersgerecht zu gestalten.

Die Veranstaltung richtet sich an Verpflegungsverantwortliche aus der Kita, Einrichtungsleitungen und das an der Verpflegung beteiligte pädagogische und hauswirtschaftliche Personal.



Infoveranstaltung Kita- und Schulverpflegung

Datum: 16. Mai 2018

Uhrzeit: 14:30 – 17:30 Uhr

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Coburg
Goethestr. 6
96450 Coburg

Anmeldeschluss: 08.05.2018

Lebensmittelhygiene in Kita und Schule

Speisen in Kitas und Schulen müssen hygienisch einwandfrei sein. Deshalb ist eine sorgfältige Hygienepraxis notwendig und rechtlich vorgeschrieben.

Wir informieren Sie darüber, welche hygienischen Anforderungen beim Umgang mit Speisen in Kitas und Schulen gestellt werden und wie Sie die relevanten Gesetze umsetzen können.

Referent ist Herr Adolf Weber, Lebensmittelkontrolleur, Regierung von Oberfranken.

Die Veranstaltung richtet sich an Mitarbeiter aus Kita und Schule, sowie Speisenanbieter, Verpflegungsverantwortliche, Hauswirtschaftsleitung, Küchen- und hauswirtschaftliches Personal.

Bitte vormerken:

Die **Fachtagung Kita- und Schulverpflegung** findet am **03.Juli.2018** am Markgraf-Georg-Friedrich-Gymnasium in Kulmbach statt.

Weitere Informationen:

<http://www.aelf-by.bayern.de/ernaehrung/gv/index.php>

Ansprechpartnerinnen:

Susanne Dobelke

Rosina Püttmann

Mail: schulverpflegung@aelf-by.bayern.de

Telefon: 0921/591-342 und -343

Bitte beachten Sie, dass Anmeldungen zu den Veranstaltungen nur noch online möglich sind, unter dem genannten Link.

Die Veranstaltungen sind auch in der FIBS-Datenbank (Fortbildung in bayerischen Schulen) aufgeführt. Zusätzlich wird um Online-Anmeldung über den oben genannten Link gebeten. Vielen Dank!

