



Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg  
Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg

Namen  
Silvia Hilger  
Hannah Neudorfer

An alle Akteure im  
Bereich Gemeinschaftsverpflegung  
in München und Oberbayern Ost

Telefon  
08092-2699-1311  
08092-2699-1314  
E-Mail  
Silvia.Hilger@aelf-eb.bayern.de  
Hannah.Neudorfer@aelf-eb.bayern.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Bitte bei Antwort angeben  
Geschäftszeichen

L3.10.-7682

13.01.2021

### **Einladung und aktuelle Informationen des Fachzentrums Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost**

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Verpflegungsverantwortliche,

wir freuen uns sehr, Ihnen auch im neuen Jahr 2021 wieder einige Online-Veranstaltungen für die gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung anbieten zu können.

Letztes Jahr haben wir bereits einige Online-Seminare erfolgreich durchgeführt und möchten Ihnen auch weiterhin diese neue Veranstaltungsform anbieten. Sollten zu einem späteren Zeitpunkt wieder Präsenz-Veranstaltungen möglich sein, so werden wir Ihnen die einzelnen Themen teilweise in beiden Formen anbieten. Damit hoffen wir, Ihren Wünschen an unsere Veranstaltungen noch besser gerecht zu werden.

Des Weiteren finden Sie im Folgenden aktuelle Informationen:

#### **Neue DGE-Qualitätsstandards**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat neue Qualitätsstandards für die Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen veröffentlicht. Diese können unter folgendem Link als PDF-Dokumente heruntergeladen werden: <https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/>

#### **Elfte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung**

Unter folgendem Link finden Sie die neue 11. BayIfSMV vom 15.12.2020, per Verordnung geändert am 08.01.2021, die in §13 die Regelungen zur Betriebsgastronomie beschreibt.

[https://www.gesetze-bayern.de/Content/Document/BayIfSMV\\_11/true](https://www.gesetze-bayern.de/Content/Document/BayIfSMV_11/true)

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht über unsere Online-Seminare ab Februar 2021. Die Beschreibungen zu den einzelnen Veranstaltungen sowie die technischen Voraussetzungen stehen am Ende dieses Schreibens.

Datum	Uhrzeit / Ort	Thema
<b>Mittwoch den 03.02.2021</b>	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr online	<b>Snacks in der Betriebsgastronomie</b>  <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Mittwoch, den 10.02.2021</b>	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr online	<b>Seniorenverpflegung – Mangelernährung im Alter</b> <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Donnerstag, den 11.03.2021</b>	09.00 Uhr bis 13.00 Uhr online	<b>Fachtagung GV – Gut – besser – digital? GV 2021</b> <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Dienstag, den 20.04.2021</b>	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr online	<b>Kunststoffverpackungen – Schadstoffe in Lebensmitteln?</b> <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Mittwoch, den 21.04.2021</b>	10.00 Uhr bis 11.30 Uhr online	<b>Kunststoffverpackungen – Schadstoffe in Lebensmitteln?</b> <a href="#">Zur Anmeldung</a>

detaillierte Einladung folgt

Sie dürfen diese Einladung auch sehr gerne an andere Akteure weitergeben.

Für Fragen und Anregungen rund um die Gemeinschaftsverpflegung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen und Ihrem ganzen Team alles Gute für das neue Jahr 2021 und dass Sie auch in diesen Zeiten gut starten können.

Herzliche Grüße aus Ebersberg



Silvia Hilger  
Erwachsenen-Gemeinschaftsverpflegung



Hannah Neudorfer  
Erwachsenen-Gemeinschaftsverpflegung

Wenn Sie in Zukunft keine Einladungen oder Informationen mehr von uns erhalten wollen, können Sie sich jederzeit abmelden. In diesem Falle genügt eine kurze Rückantwort „Bitte aus dem Verteiler streichen!“.  
Wenn Sie unsere Einladungen und Informationen wie bisher erhalten wollen, müssen Sie nichts unternehmen.

**Hier finden Sie die Beschreibungen zu den Veranstaltungen:**

### **Online-Seminar "Snacks in der Betriebsgastronomie"**

Snacking liegt im Trend! Neue "Minimahlzeiten" ersetzen zunehmend traditionelle Mahlzeiten wie Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Unser Workshop vermittelt Ihnen praxisnah Möglichkeiten, um Ihr Snackangebot nicht nur gesundheitsförderlich, sondern auch ansprechend gestaltet anzubieten und so Gäste und Mitarbeiter zu begeistern. Verpflegungsverantwortliche und Küchenleiter lernen Kriterien und beispielhafte Rezepte eines ausgewogenen, gut präsentierten Snackangebots kennen. Neben Tipps und Ideen für die Praxis bietet der Workshop auch die Gelegenheit, sich auszutauschen und persönliche Netzwerke zu erweitern.

### **Online-Seminar Seniorenverpflegung – Mangelernährung im Alter**

Wie viele Bewohner in Einrichtungen der Altenpflege sind von Mangelernährung betroffen oder gefährdet? Was sind die Ursachen und was kann dagegen unternommen werden? – Diese und weitere Fragen greift die Veranstaltung „Mangelernährung im Alter“ auf. Das Angebot richtet sich an Teams aus Fachkräften der Küche, Hauswirtschaft und Pflege (z. B. Köche, Küchenhilfen, Küchenleiter, Pflegefachkräfte, Betreuungskräfte und Heimleitungen). Im Idealfall nimmt pro Einrichtung ein Teilnehmer aus der Küche und ein Teilnehmer aus der Pflege teil.

### **Online-Fachtagung „Gut – besser – digital? Gemeinschaftsverpflegung 2021**

Digitale Lösungen finden Einzug in die Großküche. Immer mehr mobile Anwendungen wie Apps, Ratgeber oder Sensoren helfen, Prozesse zu optimieren. Die Fachtagung gibt Einblicke, um sinnvolle Lösungen für Ihre Küche zu erkennen. Jede Küche ist so individuell wie ihre Mitarbeiter. Erkennen Sie, wie Sie Ihr Team auch digital mitnehmen können.

Eine detaillierte Einladung zur Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung folgt Ende Januar.

Nähere Informationen finden Sie unter folgendem Link:

<http://www.aelf-eb.bayern.de/ernaehrung/gv/083515/index.php>

### **Online-Seminar „Kunststoffverpackungen – Schadstoffe in Lebensmitteln?“**

Plastik ist durch seine massenhafte Nutzung in Kritik geraten. Auch viele Lebensmittel kommen während der Produktion, Lagerung und Zubereitung mit Kunststoffen in Kontakt. Findet hier eine Übertragung von Schadstoffen oder Plastikteilchen statt? Maria Leidemann, Umweltreferentin beim Verbraucherservice Bayern informiert im Vortrag, welche Kunststoffarten im Lebensmittelbereich zum Einsatz kommen, ob Übertragungswege möglich sind und wie ein sicherer Umgang gelingen kann. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung in Kita und Schule, sowie Betriebsgastronomie und Seniorenverpflegung ist ein verantwortungsbewusster Umgang mit Kunststoffen im Küchenbereich wichtig.

Der Austausch zwischen den Teilnehmern ist uns auch bei diesen Online-Veranstaltung besonders wichtig. Ihre Fragen und Anliegen sollen besprochen werden. Der Praxisbezug steht im Vordergrund.

Alle wichtigen Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie bei der Online-Anmeldung auch nochmal unter dem Begriff „Details“.

Vorgehen bei der Anmeldung zu den Online-Seminaren:

Zuerst melden Sie sich bitte über unser Portal hier unter dem Link „Zur Anmeldung“ an. Jeder Teilnehmer muss sich separat für die gewünschte Veranstaltung anmelden. Nach der Anmeldung erhalten Sie automatisch eine Bestätigung. Sollte eine Veranstaltung bereits ausgebucht sein, setzen wir Sie gerne auf die Warteliste und Sie können möglicherweise später noch nachrücken. Selbstverständlich unterliegen Ihre Daten dem Datenschutz.

Nach erfolgreicher Anmeldung zu diesem Online-Angebot erhalten Sie einige Tage vor der Veranstaltung eine E-Mail mit dem Zugangs-Link. Über diesen Link können Sie an der Online-Veranstaltung zu dem angegebenen Termin teilnehmen. Unsere Seminar-Plattform ist Cisco Webex. Sobald Sie den Link anklicken, werden Sie aufgefordert, die Webex-Desktop-App zu installieren. Bitte stimmen Sie dem zu. Die Installation dauert nur einen kurzen Moment und dann haben Sie Zugriff auf alle Funktionen von Webex.

Folgende **technische Voraussetzungen** sind zur Nutzung unserer Online-Seminare nötig:

- Computer/Laptop oder Tablet (unter Windows, Mac oder Linux) mit zuverlässigem Internetanschluss und einem aktuellen Browser (Firefox, Chrome, Safari oder Edge)
- Nach Möglichkeit Mikrofon und Webcam (Kamera). Falls das nicht vorhanden ist, können Sie trotzdem teilnehmen. Der schriftliche Chat steht immer zur Verfügung.