



AELF-EE • Wasserburger Straße 2 • 85560 Ebersberg

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

An alle Akteure im  
Bereich Kita- und Schulverpflegung  
in München und Oberbayern Ost

Unser Zeichen, bitte bei Antwort angeben  
L2.3 - 7682

Name  
Irmgard Reischl, Martina Fink  
Simon Bitzer, Dorothea Kitzeder

Telefon  
08092 2699- 1310, 08092 2699- 1312  
08092 2699- 1313, 08092 2699- 1314

Ebersberg, März 2025

## **Veranstaltungen und weiterführende Informationen für eine gelingende Kita- und Schulverpflegung (März – Juli 2025)**

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Verpflegungsverantwortliche,  
wir freuen uns, Ihnen die nächsten Veranstaltungen für die gesundheitsförderliche  
Kita- und Schulverpflegung anzubieten. Wählen Sie aus Online-Seminaren und  
Präsenz-Veranstaltungen auch in Kombination mit Betriebsbesichtigungen. Ver-  
schiedenste Online-Veranstaltungen können Sie natürlich auch bei unseren Kolle-  
ginnen in allen bayerischen Regierungsbezirken besuchen.

Besonders möchten wir auf unser kostenloses Angebot  
„**Coaching Kita- und Schulverpflegung**“ hinweisen.

Am Ende des Schreibens finden Sie noch weitere Informationen und Angebote  
aus unserem Hause sowie unserer Kooperationspartner zu diesen Themen:

- Coaching Kita- und Schulverpflegung
- Neuer Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
- Tage der Kitaverpflegung 5. – 9. Mai online
- Informationen für Träger von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern
- Regionalitätsprojekt „So isst Bayern“ – machen Sie mit!
- Podcast: „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern“ – mit Brigitte Theile
- Fortbildung zum Kita-Aktionsprogramm „Alles in Ordnung“ am 23. Mai in Ebersberg
- Online: Gold, Silber, Bronze oder einfach nur kennzeichnen? 25. März von a´verdis.

Sie dürfen diese Einladung auch gerne an andere Akteure weitergeben.

Wir wünschen Ihnen und Ihrem ganzen Team alles Gute und freuen uns auf Ihre Anmeldungen.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung.

Herzliche Grüße aus Ebersberg



**Irmgard Reischl**

Leiterin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

[Irmgard.Reischl@aelf-ee.bayern.de](mailto:Irmgard.Reischl@aelf-ee.bayern.de)



**Martina Fink**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

[Martina.Fink@aelf-ee.bayern.de](mailto:Martina.Fink@aelf-ee.bayern.de)



**Dorothea Kitzeder**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

[Dorothea.Kitzeder@aelf-ee.bayern.de](mailto:Dorothea.Kitzeder@aelf-ee.bayern.de)



**Simon Bitzer**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

[Simon.Bitzer@aelf-ee.bayern.de](mailto:Simon.Bitzer@aelf-ee.bayern.de)

## Unsere Veranstaltungen

(Nähere Informationen finden Sie jeweils unter dem angegebenen Link.)

<b>Donnerstag</b> <b>27. März 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 26.03.25)	<b>14:30 – 16:30 Uhr</b>	<b>Digitalk – Bestell- und Abrechnungssysteme für Kita- und Schulverpflegung</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Dienstag</b> <b>1. April 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 30.03.25)	<b>15:00 – 16:30 Uhr</b>	<b>Infoveranstaltung zum Coaching Kita- und Schulverpflegung</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit KErn bayernweit)
<b>Mittwoch</b> <b>2. April 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 30.03.25)	<b>14:30 – 16:30 Uhr</b>	<b>„Gut verpflegt den ganzen Tag“ – Vollverpflegung in der Kita</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Donnerstag</b> <b>3. April 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 26.03.25)	<b>14:30 – 15:30 Uhr</b>	<b>Bio und regional in der GV – Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit KErn bayernweit)
<b>Dienstag</b> <b>8. April 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 6.04.25)	<b>14:30 – 16:30 Uhr</b>	<b>„Gut verpflegt den ganzen Tag“ – Vollverpflegung in der Kita</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Dienstag</b> <b>6. Mai 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 2.05.25)	<b>09:00 – 10:30 Uhr</b>	<b>Checken Sie Ihren Speiseplan!</b> Im Rahmen der Tage der Kitaverpflegung 2025  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit KErn deutschlandweit)
<b>Mittwoch</b> <b>7. Mai 2025</b> Präsenz  (Anmeldeschluss 30.04.25)	<b>14:00 – 17:30 Uhr</b> Ort: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding Wasserburger Str. 2 85560 Ebersberg	<b>Kochworkshop: „Vegetarisch genießen – mit alten Getreidesorten“</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Donnerstag</b> <b>8. Mai 2025</b> Online  (Anmeldeschluss 6.05.25)	<b>14:30 – 16:30 Uhr</b>	<b>Workshop: „Vegetarisch genießen – mit alten Getreidesorten“</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>

<b>Dienstag</b> <b>13. Mai 2025</b> Präsenz  <small>(Anmeldeschluss 6.05.25)</small>	<b>13:00 – 18:00 Uhr</b> Ort: Jugendherberge München City Winthirplatz 8 80639 München	<b>Fachtagung Gemeinschaftsverpflegung</b> <b>„Ernährungswandel mitgestalten –</b> <b>Heute für morgen denken!“</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Mittwoch</b> <b>21. Mai 2025</b> Präsenz  <small>(Anmeldeschluss 14.05.25)</small>	<b>14:30 – 17:30 Uhr</b> Ort: organic veggie food GmbH Handwerkerpark 24 83093 Bad Endorf (LK Rosenheim)	<b>Mahlzeiten wertschätzend gestalten –</b> <b>mit Betriebsbesichtigung bei SOTO</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Mittwoch</b> <b>21. Mai 2025</b> Online  <small>(Anmeldeschluss 19.05.25)</small>	<b>14:00 – 16:00 Uhr</b>	<b>Allergen- und Hygienemanagement</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> <small>(In Kooperation mit unseren Kolleginnen in Regensburg)</small>
<b>Montag</b> <b>2. Juni 2025</b> Präsenz  <small>(Anmeldeschluss 26.05.25)</small>	<b>14:00 – 16:30 Uhr</b> Ort: Berndt GmbH Hauptstraße 2-4 85445 Oberding (LK Erding)	<b>Betriebsbesichtigung Speisereste-</b> <b>Entsorger Berndt GmbH</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Mittwoch</b> <b>2. Juli 2025</b> Präsenz  <small>(Anmeldeschluss 25.06.25)</small>	<b>14:30 – 17:30 Uhr</b> Ort: Amt für Ernährung, Land- wirtschaft und Forsten Ebersberg-Erding Wasserburger Str. 2 85560 Ebersberg	<b>Kleines Budget aber Bio –</b> <b>Workshop mit BioSpitzenkoch</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>
<b>Donnerstag</b> <b>10. Juli 2025</b> Präsenz  <small>(Anmeldeschluss 2.07.25)</small>	<b>14:30 – 17:00 Uhr</b> Ort: Landratsamt München Mariahilfplatz 17 81541 München	<b>Workshop für Kinderkrippen</b> <b>1 bis 3 – Wir sind dabei!</b>  <a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a>

**Bayernweite Angebote:** Sollten Sie Interesse an weiteren Online-Veranstaltungen unserer Kollegen und Kolleginnen in den anderen Regierungsbezirken haben, so finden Sie das komplette Angebot in Bayern unter folgendem Link: [„Bayernweite Angebote“](#).

## **Weitere Infos und Angebote aus unserem Hause sowie unserer Kooperationspartner:**

---

### **Coaching Kita- und Schulverpflegung**

Möchten Sie das Speisenangebot und die Verpflegungssituation optimieren und wünschen sich professionelle Unterstützung? Mit dem kostenlosen Coaching-Angebot des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) erhalten Sie passgenaue Beratung für die Verpflegung in Ihrer Einrichtung.

Das Erfolgsrezept unseres Coachings basiert auf individuellen Lösungen, die auf die spezifischen Gegebenheiten der jeweiligen Einrichtung abgestimmt sind. Gemeinsam mit einer erfahrenen Ernährungsfachkraft analysieren die Verantwortlichen die bestehende Verpflegung und berücksichtigen dabei Aspekte wie das Speisenangebot, die Atmosphäre beim Essen, die Kommunikation sowie die Abläufe in der Küche. Diese vielfältigen Ansatzpunkte ermöglichen die Entwicklung passgenauer Lösungen. Das Coaching beginnt wieder im September 2025. Anmeldungen sind jederzeit möglich. Sollten Sie aber im regulären Kita-/Schuljahr im September beginnen wollen, so melden Sie sich bitte bis Ende Mai an.

[Link zur Bewerbung von Kitas](#)

[Link zur Bewerbung von Schulen](#)

Unter beiden Links können Sie sich auch zur Info-Veranstaltung am 1. April anmelden.

---

### **Neuer Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“**

Bio-Lebensmittel in der Gemeinschafts-Gastronomie – und damit ökologisch produziertes Essen, das Kindern, Jugendlichen, Senioren und Verwaltungsmitarbeitern schmeckt und den regionalen Betrieben nützt – ist eine Aufgabe, die sich immer mehr Städte, Gemeinden und Landkreise vornehmen. Um dabei zu unterstützen, haben die Bio-Städte einen neuen Leitfaden erstellt. Sein Titel: "Mehr Bio in Kommunen - Strategien und Konzepte zur erfolgreichen Einführung zum Management von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschafts-Gastronomie von Kommune".

[Zum Leitfaden](#)

---

### **Tage der Kitaverpflegung 5. – 9. Mai online**

„Lecker und zukunftsfähig: Kitaverpflegung mit Weitblick“

- Aktionswoche der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung -

Den Auftakt bildet die Online-Veranstaltung am 5. Mai: Welche Rahmenbedingungen sind für die Umsetzung einer hochwertigen Verpflegung wichtig? Was sind mögliche ganzheitliche Lösungsansätze? Wie kann ein gutes Zusammenspiel aller Akteure gelingen? Eingeladen sind alle Personen, die mit dem Thema betraut sind – von pädagogischen Fach- und Leitungspersonal, über Multiplikatorinnen und Multiplikatoren, Speisenanbieter, Kita-Träger bis zur Ebene politischer Entscheidungsträger.

Ab 6. Mai folgen vier Thementagen: „Gestaltung von Verpflegung“, „Ernährungsbildung“, „Rahmenbedingungen“ und „Essen von klein auf“;

[Alle Informationen zum Programm sowie zur Anmeldung](#)

---

## Informationen für Träger von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

Gute Verpflegung von der Krippe bis zur weiterführenden Schule ist eine große Herausforderung. Einrichtungs- und Schulleitungen, Eltern, Speisenanbieter und Träger haben das gleiche Ziel: Sie alle wollen ein qualitativ hochwertiges Essen, das gesund ist, gut schmeckt und gleichzeitig bezahlbar ist. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern unterstützt Träger bei allen Themen rund um die Organisation einer guten Verpflegung.

[Mehr Informationen](#)

---

### Regionalitätsprojekt „So isst Bayern“ – machen Sie mit!



„So isst Bayern“ ist ein staatlich gefördertes Projekt des Bayerischen Bauernverbandes (BBV) und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB). Ziel ist die Erhöhung des Einsatzes von regionalen Lebensmitteln, insbesondere mit den staatlichen Siegeln „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQB) und „Bayerisches Bio-Siegel“ (BBS), in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Im Rahmen des Projekts analysieren die Projektmitarbeiter gemeinsam mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung deren Einkaufsstrukturen. Dabei werden individuelle Möglichkeiten aufgezeigt, wie der Einsatz regionaler Produkte gesteigert werden kann. Um die Logistik für regionale Waren zu verbessern, werden nachhaltige Logistikpartner gesucht, die diese Produkte im Großhandel etablieren.

Die Küchen erhalten Unterstützung dabei, regionale Produkte sichtbar zu machen und ein Regionalitätsversprechen abzugeben. Eine Zertifizierung ermöglicht es, regionale Produkte auf der Speisekarte hervorzuheben. Im Verlauf des Projekts werden Vereinfachungspotenziale für die Zertifizierung identifiziert, um die Hürden für Küchen zu senken.

Nähere Informationen:

Annika Nottensteiner, GQ Netzwerkkoordination AHV,  
08139 9368-36, [annika.nottensteiner@lq-bayern.de](mailto:annika.nottensteiner@lq-bayern.de)

---

### Podcast: „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern“ – mit Brigitte Theile mit den Ernährungspionieren den Kreislauf schließen. Vom Feld bis auf den Teller.



Lebensmittelrettung geht uns alle an: Allein in Bayern enden im Durchschnitt pro Person und Jahr 70 Kilogramm Essen im Abfall. Doch es geht auch anders! Überall in Bayern zeigen engagierte Menschen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette, wie man mit innovativen Einfällen und Mut zum Handeln noch genießbaren Lebensmitteln ein zweites Leben schenken kann.

Die Podcasts finden Sie auf allen gängigen Streaming-Plattformen.  
Alternativ auch hier: <https://www.kern.bayern.de/podcast>

---

## **Fortbildung zum Kita-Aktionsprogramm „Alles in Ordnung“ am 23. Mai in Ebersberg**

Das Programm vermittelt Kindern ab 3 Jahren bis zur Einschulung hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen auf spielerische Art und Weise. Die ganztägige Veranstaltung richtet sich an pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kitas. Die Kosten betragen 50,- Euro, für die Sie aber im Anschluss gleich die komplette Aktionskiste mitnehmen können.

[Weitere Informationen zum Programm und zur Anmeldung](#)

## **Online: Gold, Silber, Bronze oder einfach nur kennzeichnen? 25. März von a´verdis.**

### **Wege zur Berechnung des geldwerten Bio-Anteils in der Außer-Haus-Verpflegung.**

Am 5.10.2023 ist die Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) in Kraft getreten und mit ihr auch die Möglichkeit einer Auszeichnung der Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung mit dem Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold.

Welche Auszeichnung ein Betrieb erhält, hängt vom geldwerten Bio-Anteil der Küche ab. Dieser wird vom Betrieb selbst erhoben. Hierfür gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, die im Rahmen des Webinars vorgestellt und diskutiert werden sollen. Betrachtet wird dabei eine Ermittlung über die steuerliche Buchführung, eine manuelle Dokumentation sowie die Erfassung über das Warenwirtschaftssystem.

[Registrierung und Webinar-Link](#)

Bei Rückfragen: Evamarie Stengel, [evamarie.stengel@a-verdis.com](mailto:evamarie.stengel@a-verdis.com), 0157 3412 3857

#### Vorgehen bei der Anmeldung zu allen Online-Veranstaltungen:

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 eine Bestätigung. Sollte eine Veranstaltung bereits ausgebucht sein, werden Sie automatisch auf die Warteliste gesetzt und Sie können möglicherweise später noch nachrücken. Selbstverständlich unterliegen Ihre Daten dem Datenschutz.

Nach erfolgreicher Anmeldung zu diesem Online-Angebot erhalten Sie vor der Veranstaltung erneut 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.

Datenschutzhinweise zur Verarbeitung personenbezogener Daten bei Webex-Meetings finden Sie unter folgendem [Link](#).

Wenn Sie in Zukunft keine Einladungen oder Informationen mehr von uns erhalten wollen, können Sie sich jederzeit abmelden. In diesem Falle genügt eine kurze Antwort „Bitte aus dem Verteiler streichen!“.

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie [hier](#).