



AELF-EE • Wasserburger Straße 2 • 85560 Ebersberg

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

An alle Akteure im  
Bereich Erwachsenenverpflegung  
in München und Oberbayern Ost

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

Name  
Silvia Hilger  
Simon Bitzer

Telefon  
08092 2699 - 1311  
08092 2699 - 1313

Ebersberg, August 2024

### Einladung zu unseren Veranstaltungen für die Gemeinschaftsverpflegung (Herbst/Winter 2024)

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Verpflegungsverantwortliche,

wir freuen uns, Ihnen die nächsten Veranstaltungen für die gesundheitsförderliche Betriebs- und Seniorenverpflegung anzubieten. Wählen Sie aus Online-Seminaren und Präsenz-Veranstaltungen. Auch eine interessante Betriebsbesichtigung ist wieder dabei. Verschiedene Veranstaltungen können Sie auch bei unseren Kolleginnen in allen bayerischen Regierungsbezirken besuchen. Neben dem fachlichen Input wollen wir immer auch den persönlichen und inhaltlichen Austausch fördern und Ihnen die Möglichkeit zum Netzwerken geben.

Wenn Sie sich für ein **Coaching – Angebot** bei uns interessieren, legen wir Ihnen für erste Informationen die Online-Veranstaltung am 13. November ans Herz, egal in welchem Bereich Sie tätig sind.

Am Ende des Schreibens finden Sie außerdem weiterführende Angebote aus unserem Haus sowie unserer Kooperationspartner zu den folgenden Themen:

- Austausch-Treffen in München: „[Küche trifft Region](#)“ (7.11.24)
- Neue Broschüre (Linkliste) „[Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsverpflegung](#)“
- [Leitfaden zur neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung \(AHVV\)](#)
- [Handbuch der Community Kitchen gegen Lebensmittelverschwendung](#)
- Fachkongress „[Über den Tellerrand - Ernährungssysteme mit Zukunft](#)“ vom KErn (20./21.11.24)

Sie dürfen diese Einladung auch sehr gerne an andere Akteure weitergeben.  
Wir wünschen Ihnen alles Gute und freuen uns auf Ihre Anmeldungen.

Herzliche Grüße aus Ebersberg

Silvia Hilger und Simon Bitzer

Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung  
Oberbayern Ost

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

Seite 1 von 4

In der folgenden Tabelle sehen Sie die aktuellen Veranstaltungen.  
Nähere Informationen dazu finden Sie jeweils unter dem angegebenen Link.

<p><b>Dienstag</b> <b>1. Oktober 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 27.09.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:00 Uhr</b></p>	<p><b>Tag der Seniorenverpflegung</b> <b>„Gemeinsam essen am offenen Mittagstisch!“</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit dem KErn)</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>9. Oktober 2024</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 02.10.24)</p>	<p><b>14:30 – 17:00 Uhr</b> Ort: Gemüsebau Steiner Edt 8 84558 Kirchweidach</p>	<p><b>Regionales Gemüse mit bayerischem Gütesiegel für die GV</b> <b>Betriebsbesichtigung Gemüsebau Steiner</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>15. Oktober 2024</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 08.10.24)</p>	<p><b>13:00 – 16:00 Uhr</b> Ort: Adolf Mathes Haus Hans-Sachs-Straße 16 80469 München</p>	<p><b>Nachhaltigkeit in der Verpflegung von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>13. November 2024</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 06.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 17:30 Uhr</b> Ort: Haus der Kost Freddie-Mercury-Straße 5 80797 München</p>	<p><b>Unterbewusst zu mehr Nachhaltigkeit – Nudging in der GV</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>13. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 06.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:00 Uhr</b></p>	<p><b>Infoveranstaltung:</b> <b>Coaching Gemeinschaftsverpflegung</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit dem KErn)</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>13. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 06.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:00 Uhr</b></p>	<p><b>Kunststoffverpackungen für Lebensmittel – ein Problem?</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit unseren Kolleginnen in Fürstenfeldbruck)</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>21. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 19.11.24)</p>	<p><b>14:00 – 15:30 Uhr</b></p>	<p><b>Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in der GV</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (in Kooperation mit unseren Kolleginnen in Abensberg-Landshut)</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>3. Dezember 2024</b> oder <b>Mittwoch</b> <b>22. Januar 2025</b> jeweils Online</p> <p>(Anmeldeschluss 18.11.24 und 17.01.25)</p>	<p><b>jeweils</b> <b>14:30 – 16:30 Uhr</b></p>	<p>Den identischen Workshop bieten wir Ihnen an zwei verschiedenen Terminen an</p> <p><b>Vom Verpflegungsleitbild zur Öffentlichkeitsarbeit</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>

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

### Weitere Angebote aus unserem Hause sowie unserer Kooperationspartner:

#### Netzwerktreffen in München „Küche trifft Region“



Als Küchenleitung sind Sie auf der Suche nach regionalen Bio-Produkten?

Als Lieferbetrieb in der Metropolregion München verkaufen Sie großküchentaugliche, regionale Bio-Produkte?

Dann treffen Sie sich!

Donnerstag, 7. November 2024

15:30 – 18:30 Uhr

Kantine techn. Rathaus; München Ost

[Informationen und Anmeldung.](#)

---

#### Neue Broschüre „Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsverpflegung“

Die neue kostenlose Broschüre „Nachhaltigkeit und Gemeinschaftsverpflegung“ gibt einen Überblick über digitale, kostenfreie Informationsmaterialien.

Viele unterschiedliche Institutionen (z.B. DGE, Ministerien, Hochschulen, Vernetzungsstellen, UBA) wollen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung im Feld Nachhaltigkeit unterstützen. Deshalb stellen sie der Branche digitale, kostenfreie Materialien zur Verfügung.

Mehr als einhundert Quellen können im Netz identifiziert werden.

[Informationen und Broschüre zum Download](#)

---

#### Leitfaden zur neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV)

Im Oktober 2023 ist die Bio-AHVV in Kraft getreten und soll einen einfachen und klaren Rechtsrahmen für den Bio-Außer-Haus-Markt schaffen. So können Verbraucher und Verbraucherinnen leichter erkennen, welche Lebensmittel in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Bio-Qualität besitzen. Dabei stellen sich viele die Fragen, welche Anforderungen gelten für die Kennzeichnung, wie verläuft die Kommunikation und welche Unterschiede gibt es in der verpflichtenden Kennzeichnung und der optionalen Auszeichnungsmöglichkeit mit dem Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold? Dazu möchte der digitale Leitfaden „Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“ unterstützen.

[Leitfaden zum Download \(Stand: Mai 2024\)](#)

---

#### Handbuch der Community Kitchen „Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung reduzieren“

Das Handbuch zeigt verschiedene Alternativen und erprobte Handlungsweisen zur Reduktion von Lebensmittelabfall in der GV auf. Es bietet Wirkungs- und Gesetzesklarheit, Maßnahmenorientierung und Handlungssicherheit. Küchenleitungen und Mitarbeitende sollen ganz praktisch befähigt werden im eigenen Betrieb gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen und diese Bemühungen auch nach außen zu kommunizieren.

[Handbuch zum Download](#)

---

## Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft



Nachhaltiger, gesünder, genussvoller – so wünschen wir uns die Ernährung der Zukunft. Doch wie lässt sich dieser Anspruch in der Praxis umsetzen? Um diese Frage zu beantworten, holt das KERN in Zusammenarbeit mit der LfL und dem Cluster Ernährung beim Fachkongress „Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft“ am 20./21. November in München alle Akteure der Wertschöpfungskette an einen Tisch. Im Schulterschluss zwischen Landwirtschaft, Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft suchen wir gemeinsam in interdisziplinären Workshops und Diskussionsrunden nach wegweisenden Impulsen für die Ernährung von morgen.

Seien Sie dabei und machen Sie sich stark für gutes Essen in Bayern!

[Informationen und zur Anmeldung](#)

---

### 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](#).