



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  
Jessica Koch, Simon Bitzer

Telefon  
08092 2699- 1310, 08092 2699- 1312  
08141 3223- 1347, 08092 2699- 1313

Ebersberg, Sep. 2024

## **Veranstaltungen und weiterführende Informationen für eine gelingende Kita- und Schulverpflegung (Herbst / Winter 2024)**

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 eine interessante Betriebsbesichtigung ist diesmal wieder dabei. Verschiedenste Online-Veranstaltungen können Sie natürlich 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.

Am Ende des Schreibens finden Sie außerdem weiterführende Angebote aus unserem Hause sowie unserer Kooperationspartner zu diesen Themen – es ist viel los in der Kita- und Schulverpflegung:

- Online-Veranstaltung: [Tag der Schulverpflegung](#) (23.09.24)
- Aktionswoche „[Zu gut für die Tonne!](#)“ (29.09. - 6.10.24)
- Online-Fachtag: „[Küchen und Mensen für einen kindgerechten Ganzttag](#)“ (10.10.24)
- Austausch-Treffen in München: „[Küche trifft Region](#)“ (7.11.24)
- Fachkongress: „[Über den Tellerrand - Ernährungssysteme mit Zukunft](#)“ (KErn) (20./21.11.24)
- Krippe: [Veranstaltungen für Junge Eltern/Familien](#)
- Kita: Kostenfreie Fortbildung „[Ich kann kochen!](#)“
- Handbuch der Community Kitchen: „[Gemeinsam Lebensmittelverschwendung in der GV reduzieren](#)“
- Neues Serviceangebot vom Nationalen Qualitätszentrum (NQZ): [Digitale Leitfäden für Beschaffung und Küchenplanung](#)

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)



**Jessica Koch**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

[Jessica.Koch@aelf-ff.bayern.de](mailto:Jessica.Koch@aelf-ff.bayern.de)



**Simon Bitzer**

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

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

Nähere Informationen finden Sie jeweils unter dem angegebenen Link.

<p><b>Mittwoch</b> <b>9. Oktober 2024</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 2.10.24)</p>	<p><b>14:30 – 17:00 Uhr</b></p> <p>Ort: Gemüsebau Steiner Edt 8 84558 Kirchweidach (LK AÖ)</p>	<p><b>Regionales Gemüse mit bayerischem Gütesiegel für die GV Betriebsbesichtigung Gemüsebau Steiner</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>17. Oktober 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 11.10.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:30 Uhr</b></p>	<p><b>Speiseplan-Check Mittagsverpflegung in Kita und Schule</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>23. Oktober 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 17.10.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:30 Uhr</b></p>	<p><b>Speiseplan-Check Mittagsverpflegung in Kita und Schule</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>24. Oktober 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 17.10.24)</p>	<p><b>14:00 – 15:30 Uhr</b></p>	<p><b>Vollverpflegung für Kinder und Jugendliche mit Qualität</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> <small>(in Kooperation mit unserem Sachgebiet Niederbayern)</small></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>5. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 1.11.24)</p>	<p><b>14:00 – 16:00 Uhr</b></p>	<p><b>Pausenverpflegung in der Schule</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> <small>(Bayernweite Veranstaltung)</small></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>12. November 2024</b> Präsenz</p>	<p><b>9:30 – 13:00 Uhr</b></p> <p>Ort: Bayerische Landesanstalt für Landwirt- schaft (LfL) Menzinger Straße 54 80638 München</p>	<p><b>Forum Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich! „Verpflegung im Ganztage gestalten und weiterentwickeln“</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> <small>(in Kooperation mit unserem Sachgebiet Oberbayern West)</small></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>13. November 2024</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 6.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 17:30 Uhr</b></p> <p>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 6.11.24)</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 Sachgebiet Oberbayern West)</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>13. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 6.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:00 Uhr</b></p>	<p><b>Infoveranstaltung: Coaching Gemeinschaftsverpflegung</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>20. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 18.11.24)</p>	<p><b>14:00 – 16:00 Uhr</b></p>	<p><b>Allergen- und Hygienemanagement</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a> (In Kooperation mit unserem Sachgebiet Oberpfalz)</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>28. November 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 25.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:30 Uhr</b></p>	<p><b>Kita- und Schulmahlzeiten wertschätzend gestalten</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>3. Dezember 2024</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 28.11.24)</p>	<p><b>14:30 – 16:30 Uhr</b></p>	<p><b>Vom Verpflegungsleitbild zur Öffentlichkeitsarbeit</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>16. Januar 2025</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 9.01.25)</p>	<p><b>14:30 – 17:30 Uhr</b> Ort: AELF Ebersberg-Erding Wasserburger Str. 2 85560 Ebersberg</p>	<p><b>Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>22. Januar 2025</b> Online</p> <p>(Anmeldeschluss 17.01.25)</p>	<p><b>14:30 – 16:30 Uhr</b></p>	<p><b>Vom Verpflegungsleitbild zur Öffentlichkeitsarbeit</b></p> <p><a href="#">Informationen und zur Anmeldung</a></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>4. Februar 2025</b> Präsenz</p> <p>(Anmeldeschluss 28.01.25)</p>	<p><b>14:30 – 17:30 Uhr</b> Ort: Bayerische Landesanstalt für Landwirt- schaft (LfL) Menzinger Straße 54 80638 München</p>	<p><b>Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung</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:

#### **Online-Veranstaltung: „Zu Tisch bitte!“ zum Tag der Schulverpflegung (23.09.24)**

Der bundesweite Tag zur Schulverpflegung stellt alljährlich die kulturelle und kulinarische Vielfalt an Schulen in den Mittelpunkt. Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) und die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer veranstalten zu diesem Anlass eine gemeinsame Online-Veranstaltung (13:00 – 17:00 Uhr), in der es um die Frage geht:

„Zu Tisch bitte! Wie wir Kinder und Jugendliche für Schulessen begeistern“

[Informationen und Anmeldung](#)

---

#### **Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ (29.09. - 6.10.24)**

In der Aktionswoche des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) besteht wieder die Möglichkeit sich gemeinsam für die Lebensmittelrettung einzusetzen. In diesem Jahr geht es um Tipps und Tricks rund um das Planen von Einkäufen, das Lagern von Lebensmitteln und die Resteverwertung. Hierzu können vielfältige Beiträge und Veranstaltungsformate entwickelt werden wie Infoveranstaltungen, Quizze, Koch-Workshops und Schulprojekten.

[Informationen und zur Anmeldung](#)

---

#### **Online-Fachtag: „Küchen und Mensen für einen kindgerechten Ganzttag“ (10.10.24)**

Wenn Kinder im Grundschulalter ganztägige Bildungs- und Betreuungsangebote in Anspruch nehmen, gehört gesundes Essen und Trinken dazu. Eine bedarfsgerechte Schulverpflegung leistet einen wichtigen Beitrag zum gesunden Aufwachsen. Aus diesem Grund ist eine ausgewogene Ernährung in Schulen und Horten auch das Ziel der Ernährungsstrategie der Bundesregierung. Dazu veranstaltet das Bundesministerium für Bildung und Forschung, das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung einen Online-Fachtag von 9:15 – 12:30 Uhr. Es werden Ihnen verschiedene Verpflegungskonzepte als Teil von Ganztagskonzepten und deren Umsetzung in (Um-)Bauvorhaben und Schul-Alltag vorgestellt.

[Informationen und Anmeldung](#)

---

## Austausch-Treffen 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, 7.11.2024

15:30 – 18:30 Uhr

Kantine techn. Rathaus; München Ost

[Informationen und Anmeldung](#)

## Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft (20./21.11.24)



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“ 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 Anmeldung](#)

## Krippe: Veranstaltungen für Junge Eltern/Familien (Kinder von 0 - 3 Jahren)



Quelle: iStock

Unser Amt bietet auch verschiedene Vorträge und Veranstaltungen zur Ernährungsbildung an. So erstreckt sich das Themenfeld von der Säuglingsernährung bis hin zu den Kinderlebensmitteln.

Nicht nur die Ernährung spielt von Kindesbeinen an eine große Rolle, auch die Bewegung ist nicht zu vernachlässigen. Die Angebote können z. B.

auch für einen Elternabend in der Krippe gebucht werden.

[Informationen und Anmeldung](#)

### **Kostenfreie Fortbildung für Kitas: Ich kann kochen!**

Egal ob in der Kita vor Ort gekocht wird oder durch einen Speiseanbieter beliefert wird: Um Kinder beim Essen(lernen) zu unterstützen, können alle im Team etwas beitragen. Deshalb haben ab sofort ganze Kita-Teams die Möglichkeit die Fortbildung „Ich kann kochen!“ in Ihre Einrichtung zu holen - als Team-Fortbildung, kostenfrei und bundesweit. Die Fortbildung ist eine Initiative der Sarah Wiener Stiftung und der BARMER und hilft Ihnen ein Grundverständnis zu erhalten, wie Kinder Essen lernen und wie sie dabei begleitet werden können. Ebenso erhalten Sie Unterstützung in der praktischen Umsetzung von Ernährungsbildung in der eigenen Kita.

[Weitere Informationen](#)

---

### **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](#)

---

### **Neues Serviceangebot vom Nationalen Qualitätszentrum: Digitale Leitfäden**

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung (NQZ) bietet im Format von digitalen Leitfäden verschiedene Schwerpunktthemen der Kita- und Schulverpflegung einfach und verständlich bereitet an. Dieses kostenfreie Online-Angebot ermöglicht Ihnen eine individuelle sowie zeit- und ortsunabhängige Nutzung. Damit können Sie sich entweder gezielt oder komplett über ein Fachthema informieren. Zurzeit gibt es drei digitale Leitfäden, die Sie auch als PDF herunterladen können:

- Digitaler Leitfaden: Beschaffung von Schulverpflegung
- Digitale Informationssammlung: Ernährung in der Kindertagesbetreuung
- Digitaler Leitfaden: Küchenplanung in der Schulverpflegung

[Weitere Informationen und Leitfäden](#)

---

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](#).