



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

An alle Akteure im Bereich Schul-Verpflegung
in München und Oberbayern Ost

Namen
Irmgard Reischl,
Martina Fink,
Franziska Senn
Telefon
08092-2699-1310 /
08092-2699-1312 / 08092-2699-1315
E-Mail
Irmgard.Reischl@aelf-eb.bayern.de
Martina.Fink@aelf-eb.bayern.de
Franziska.Senn@aelf-eb.bayern.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Bitte bei Antwort angeben
Geschäftszeichen
L3.10-7682

Ebersberg
09.09.2020

Einladung und aktuelle Information der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberbayern Ost

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Verpflegungsverantwortliche,

wir freuen uns sehr, Ihnen auch diesen Herbst wieder einige Online-Veranstaltungen für die Schule rund um die gesundheitsförderliche Verpflegung anbieten zu können. Im Juni und Juli haben wir bereits einige Online-Seminare erfolgreich durchgeführt und möchten Ihnen auch nach den Sommerferien weiterhin diese neue Veranstaltungsform anbieten. Sollten zu einem späteren Zeitpunkt wieder Präsenz-Veranstaltungen möglich sein, so werden wir Ihnen die einzelnen Themen jeweils in beiden Formen anbieten. Damit hoffen wir, Ihren Wünschen an unsere Veranstaltungen noch besser gerecht werden zu können.

Datum	Uhrzeit	Thema
Dienstag, den 22.09.2020	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr	Ressourcen schonen - Vermeidung von Lebensmittel- verschwendung <i>Leider bereits ausgebucht!</i>
Dienstag, den 29.09.2020	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr	Ressourcen schonen - Verantwortungsbewusster Einkauf <i>Leider bereits ausgebucht!</i>

Mittwoch, den 30.09.2020	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr	Ressourcen schonen - Verantwortungsbewusster Einkauf Zur Anmeldung
Mittwoch, den 07.10.2020	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr	Speiseplan-Check Mittagsverpflegung Zur Anmeldung
Dienstag, den 13.10.2020	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr	Snacks in der Schulverpflegung Zur Anmeldung
Dienstag, den 27.10.2020	16.00 Uhr bis 17.30 Uhr	Speiseplan-Check Mittagsverpflegung Zur Anmeldung
Dienstag, den 17.11.2020	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr	Hygiene-Management Zur Anmeldung

Hier finden Sie die Beschreibungen zu den Veranstaltungen:

Online-Seminar „Ressourcen schonen“

Warum ist ressourcenschonendes und nachhaltiges Handeln in der Gemeinschaftsverpflegung wichtig? Was können Sie als Verpflegungsverantwortlicher in Ihrem Betrieb bewegen und auch Ihren Gästen mitgeben?

Die Online-Seminare vermitteln die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung mit verschiedenen möglichen Ansatzpunkten. So erhalten Sie einen umfassenden Blick auf die Optimierungspotenziale und bekommen praxisnahe Tipps für die Umsetzung in der eigenen Küche.

Diese Veranstaltungen finden im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ statt, die für mehr Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln wirbt. Die Aktionswoche wird initiiert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie die Strategie „Zu gut für die Tonne“.

Schwerpunkt „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ (22. September)

Wir wollen einen Blick werfen auf die Einsparungspotenziale der Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung. Wie kann ich Lebensmittelverluste vermeiden und Reste sinnvoll verwerten? Sie lernen Erfassungsinstrumente kennen, die Ihnen dabei helfen, den Ursachen von Lebensmittelverschwendung auf den Grund zu gehen und durch angepasste Planungen Kosten zu sparen.

Schwerpunkt „Verantwortungsbewusst einkaufen“ (29. oder 30. September)

Was bedeutet es, verantwortungsbewusst einzukaufen? Welche Siegel helfen mir bei der Orientierung? Woher kann ich regionale und saisonale Produkte beziehen? Wie kann ich zugleich ökologische und kostengünstige Produkte erwerben? Auf diese und viele weitere Fragen gibt Ihnen das Online-Seminar Antworten. Es zeigt Ihnen den Mehrwert eines nachhaltigen Einkaufs auf, der sowohl die Umwelt als auch den Geldbeutel schont.

Online-Seminar „Speiseplan-Check Mittagsverpflegung“

Die Teilnehmer lernen die Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung für Kita und Schule nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) kennen. Am Ende der Veranstaltung können die Teilnehmer ein 20-tägiges Verpflegungsangebot nach den Qualitätsvorgaben auswerten.

Dabei wird Augenmerk auf die Häufigkeiten der einzelnen Lebensmittel innerhalb von 20 Verpflegungstagen gelegt. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit Hilfe des Tools "Speiseplan-Check Mittagsverpflegung" Ihren eigenen Speiseplan auswerten können.

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

Online-Seminar „Snacks in der Schulverpflegung“

Ob Döner, Pizza oder Leberkäsemmel - Snacks für zwischendurch stehen gerade bei Jugendlichen hoch im Kurs. Dass Snacks cool und gleichzeitig gesundheitsförderlich sein können, zeigt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung mit der Broschüre und Rezeptideen zu "Snacks an weiterführenden Schulen". Ein saisonales Angebot mit frischem Obst und Gemüse sowie dem Einsatz von Vollkornprodukten lässt sich genussvoll verwirklichen.

An Hand von Rezeptbeispielen wird verdeutlicht, welche Snack-Angebote gesundheitsförderlich sind und welche Alternativen zu den herkömmlichen Angeboten bestehen.

Im Rahmen dieses Online-Seminars lernen Verpflegungsverantwortliche verschiedene Methoden und Materialien zur Akzeptanzsteigerung kennen, tauschen ihre Erfahrungen aus und erarbeiten Umsetzungsstrategien.

Auch nachhaltige Verpackungsmaterialien werden vorgestellt.

Online-Seminar „Hygiene-Management“

Für die Gemeinschaftsverpflegung gelten besondere Gesetze und Vorschriften. Ziel ist es dabei immer, die Essensteilnehmer vor lebensmittelbedingten Erkrankungen zu schützen und die Lebensmittel vor Verderb zu bewahren. In Zeiten der Corona-Pandemie ist das Thema Hygiene von besonderer Bedeutung und in aller Munde.

Herr Salih Cehic, Lebensmittelkontrolleur am Landratsamt Freising, wird über wichtige Hygienemaßnahmen im Küchenbereich und Speiseraum informieren. Wir behandeln u.a. Themen wie Wareneingang und Lagerhaltung, den Bereich Produktionshygiene mit Rückstellproben, Temperaturmessungen und Essensausgabe sowie die Personalhygiene. Ihre persönlichen Fragen rund um die Hygiene und auch in Bezug auf das derzeit aktuelle Corona-Hygienekonzept in der GV werden beantwortet. Gerne können Sie uns Ihre Fragen bereits vorab an Franziska.Senn@aelfeb.bayern.de zukommen lassen.

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.

Bei erfolgreicher Anmeldung zu einem Online-Seminar erhalten Sie einige Tage vor dem jeweiligen Seminar eine E-Mail mit dem Zugangs-Link. Über diesen Link können Sie an der Online-

Veranstaltung zu dem angegebenen Termin teilnehmen. Mit nur einem Klick und einer kleinen Wartezeit für die Installation der Web-Anwendung sind Sie beim Seminar dabei. Unsere Seminar-Plattform ist Cisco Webex. Das Programm wird automatisch auf Ihrem System aufgerufen, sobald Sie den Link anklicken.

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.

Wichtige Informationen zum EU-Schulprogramm (kostenlose Lieferungen von Milch/Milchprodukten und Obst/Gemüse) im Schuljahr 2020/2021

Vorbehaltlich der Entwicklung des Infektionsgeschehens und in Absprache mit den Schulen/Einrichtungen können ab dem Schuljahr 2020/21 wieder Lieferungen von Milch und Milchprodukten sowie Obst und Gemüse stattfinden. Der (Wieder-) Einstieg in das EU-Schulprogramm soll nur in enger Abstimmung zwischen Lieferant und Schule/Einrichtung erfolgen. Im Anhang erhalten Sie zwei Merkblätter zum EU-Schulprogramm. Weitere Informationen finden Sie unter www.schulprogramm.bayern.de.

Neue Broschüre „Praxistipps Schulverpflegung – Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg“

Das KERN (Kompetenzzentrum für Ernährung) hat vor kurzem die neue Broschüre „Praxistipps Schulverpflegung - Mit praxiserprobten Ideen zum Erfolg“ herausgegeben. Darin werden viele Bereiche der Verpflegung berücksichtigt – Mahlzeit als Lernort, Mittags- und Zwischenverpflegung, Getränkeangebot, Kommunikation, Akzeptanz und viele weitere. Ein Kapitel zum Thema Lebensmittelqualität zeigt praxiserprobte Ideen zum Einsatz von saisonalen, biologischen und regionalen Lebensmitteln auf. Die Broschüre kann unter folgendem Link als PDF-Dokument heruntergeladen oder als gedrucktes Exemplar bestellt werden:

<https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/arbeitshilfen/250934/index.php>

Coaching Kita- und Schulverpflegung 2020/21

Für das Coaching Kita- und Schulverpflegung im Kita-/Schuljahr 2020/21 können Sie sich noch bis zum **16. Oktober 2020** bewerben. Aufgrund der Corona-Pandemie wird das Coaching diesmal nur von Januar bis Juni 2021 stattfinden. Die Inhalte werden unverändert bleiben, nur komprimierter angeboten und durchgeführt. Informationen zum Coaching finden Sie unter

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

Save the Date: Online - Forum Kita- und Schulverpflegung - Träger unter sich! am 18. und 24.11.2020

Mit dem Online-Forum „Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich!“ bieten die Bezirksregierungen in Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern den bayerischen Kitaträgern und Sachaufwandsträgern eine eigene Plattform zur Information und zum Austausch. Das Thema wird in diesem Herbst die Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in

der Schulverpflegung (KuPS) der DGE als Grundlage sein. Ergänzt wird das Ganze um die verschiedenen Verpflegungssysteme und die Kostenentwicklung bei einem Anteil von Bio/Regio. Eine Einladung mit näheren Informationen dazu erhalten Sie demnächst.

Sie dürfen diese Einladung auch sehr gerne an andere Akteure weitergeben. Für Fragen und Anregungen rund um die Schulverpflegung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen und Ihrem ganzen Team alles Gute und dass Sie auch in diesen schwierigen Zeiten gut ins neue Schuljahr starten können.

Herzliche Grüße aus Ebersberg



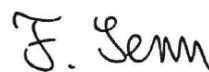
Irmgard Reischl

Leiterin Vernetzungsstelle Kita-
Schulverpflegung



Martina Fink

Vernetzungsstelle Kita-
und Schulverpflegung



Franziska Senn

Vernetzungsstelle Kita-
und Schulverpflegung

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.