



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

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

Ebersberg, Okt. 2023

Freie Plätze in unseren Veranstaltungen und viele aktuelle Informationen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Verpflegungsverantwortliche,
es sind im Herbst noch ein paar Plätze in unseren Veranstaltungen frei. Die tabellarische Übersicht sehen Sie weiter unten in diesem Schreiben.

Zudem möchten wir Sie auf weitere Angebote aus unserem Hause sowie unserer Kooperationspartner hinweisen.

- Forum Kita- und Schulverpflegung – Verpflegung neu geplant für den Ganztagsanspruch (8.11.2023)
- Nachhaltigkeitswettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“ (Verlängerung der Bewerbungsfrist bis zum 1.12.2023)
- Online-Infoveranstaltung zur neuen Bio-Außer-Haus-Verordnung (14.11.2023)
- Naturland-Gastro-News-Spezial „Nachhaltiger Fischgenuss aus der Region“ Workshop in München (14.11.2023)
- Netzwerktreffen in München „Küche trifft Region“ (16.11.2023)
- Workshops an verschiedenen Orten „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“ (bis zum 8.11.2023)

Informationen zu diesen Themen finden Sie nach der tabellarischen Übersicht. Dort finden Sie auch die technischen Hinweise zu den Online-Veranstaltungen.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen.

Herzliche Grüße aus Ebersberg

Irmgard Reischl

Leiterin Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Irmgard.Reischl@aelf-ee.bayern.de

Martina Fink

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Martina.Fink@aelf-ee.bayern.de

Jessica Koch

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Jessica.Koch@aelf-ff.bayern.de

In der folgenden Tabelle sehen Sie die Übersicht zu unseren aktuellen Veranstaltungen. Nähere Informationen dazu finden Sie jeweils unter den angegebenen Links.

Mittwoch, 8. November 23 Präsenz (Anmeldeschluss: 5.11.23)	9:30 – 14:30 Uhr Veranstaltungsort: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Menzinger Straße 54 80638 München	Forum Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich Verpflegung neu geplant für den Ganztagsanspruch Informationen und zur Anmeldung
Dienstag, 14. November 23 Online (Anmeldeschluss: 7.11.23)	13:30 – 15:00 Uhr	Neue Bio-AHV (Außer-Haus-Verpfle- gung) -Verordnung Informationen und zur Anmeldung (In Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung)
Mittwoch, 22. November 23 Präsenz (Anmeldeschluss: 15.11.23)	14:30 – 17:30 Uhr Veranstaltungsort: Lunemann`s Leckerer Lieferservice GmbH Siemensstraße 9 85521 Ottobrunn	Bioregionales Essen bezahlbar anbieten – mit Betriebsbesichtigung (bei Lunemann`s Leckerer Lieferservice GmbH) Informationen und zur Anmeldung
Mittwoch, 29. November 23 Online (Anmeldeschluss: 22.11.23)	14:30 – 16:30 Uhr	Vom Verpflegungsleitbild zur Öffentlichkeitsarbeit Informationen und zur Anmeldung
Dienstag, 5. Dezember 23 Online (Anmeldeschluss: 29.11.23)	14:30 – 16:30 Uhr	Vom Verpflegungsleitbild zur Öffentlichkeitsarbeit Informationen und zur Anmeldung
Dienstag, 5. Dezember 23 Online (Anmeldeschluss: 28.11.23)	14:30 – 16:00 Uhr	Ressourcen schonen – Energiesparen in der Gemeinschaftsverpflegung Informationen und zur Anmeldung (In Kooperation mit unserem Sachgebiet in Oberbayern West)
Dienstag, 23. Januar 2024 Präsenz (Anmeldeschluss 15.01.24)	14:30 – 17:30 Uhr Veranstaltungsort: Landwirtschaftsschule Laufen Abteilung Hauswirtschaft Lebenauerstraße 35 83410 Laufen (BGL)	Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung Informationen und zur Anmeldung
Mittwoch, 31. Januar 2024 Präsenz (Anmeldeschluss 23.01.24)	14:30 – 17:30 Uhr Veranstaltungsort: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Menzinger Straße 54 80638 München	Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung Informationen und zur Anmeldung

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

Erläuterungen zu den Angeboten:

Forum Kita- und Schulverpflegung – Träger unter sich „Verpflegung neu geplant für den Ganztagsanspruch“

Mit dem kommenden Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung setzen Sie sich als Träger verstärkt mit dem Ganztagsangebot in Ihren Schulen und Horten auseinander. Dabei ist auch die Planung einer guten Verpflegung ein wichtiger Punkt und führt zu verschiedenen Herausforderungen in Kitas, Schulen und Horte. Welche Möglichkeiten und Bedeutungen der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für die Küchenplanung, Kosten und Wirtschaftlichkeit im laufenden Betrieb hat und ob Sie für mehrere Ihrer Einrichtungen ein gemeinsames Konzept entwickeln können, sollen im diesjährigen Forum Kita- und Schulverpflegung betrachtet werden. Zudem wird es Zeit geben für Fragen sowie Erfahrungsaustausch zu verschiedenen Themen.

Das Forum findet am 8. November 2023 von 9:30 – 14:30 Uhr in München statt. Anmeldeschluss ist der 5. November. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).



Verlängerung der Bewerbungsfrist – Nachhaltigkeitswettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“ vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Sie zeigen Tag für Tag, wie eine nachhaltige Verpflegung aussehen kann?

Dann machen Sie mit bei unserem Wettbewerb und präsentieren Sie uns Ihre Ideen und Konzepte zur Förderung der Nachhaltigkeit im Bereich Verpflegung.

Teilnehmen kann jede Einrichtung in Bayern, die mindestens eine warme Mittagsverpflegung anbietet – egal ob Kitas, Schulen, Betriebe, Behörden, Tagungs- und Bildungshäuser, Senioreneinrichtungen oder andere Gesundheits- und Sozialeinrichtungen. Auch Speisenanbieter können sich gemeinsam mit einer Einrichtung beteiligen.

Sie können bis zum 1. Dezember 2023 Ihre Teilnahmeunterlagen einreichen.

Die Informationen und Unterlagen finden Sie [hier](#).

Online-Infoveranstaltung zur neuen Bio-AHV (Außer-Haus-Verpflegung) -Verordnung (Kern)

Sie setzen Lebensmittel in Bioqualität ein und möchten diese attraktiv bewerben? Hierzu hilft die neue Bio-Verordnung für die Außer-Haus-Verpflegung (Bio-AHVV). Die Bio-AHVV schafft einen einfachen und klaren Rechtsrahmen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Wie genau die Bio-AHVV in der Praxis eingesetzt werden kann, können Sie am 14. November 2023 von 13:30 – 15:00 in einer Online-Veranstaltung erfahren.

Der Anmeldeschluss ist der 7. November 2023. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Workshop „Nachhaltiger Fischgenuss aus der Region“

Das Gastro-Team der Naturland Zeichen GmbH in Mitarbeit der Projektstelle „Ökologisch Essen“ des Bund Naturschutz laden alle Fachleute der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Köche und Köchinnen und Küchenleiter und Küchenleiterinnen zu einem Workshop mit dem Thema „Nachhaltiger Fischgenuss in der Außer-Haus-Verpflegung“ ein. Vor allem wird im Rahmen des Workshops der Karpfen als eine Alternative in Deutschland vorgestellt und wie dieser in Bio-Qualität erfolgreich und umsatzsteigernd auf die Speisekarte mitaufgenommen werden kann. Abgerundet wird der Workshop mit einer Verkostung am Ende. Der Workshop findet am 14. November von 14:30 –18:00 Uhr in München-Pullach statt.

Anmeldeschluss ist der 7. November 2023. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Netzwerktreffen in München „Küche trifft Region“



Als Lieferbetrieb in der Metropolregion München verkaufen Sie großküchentaugliche, regionale Bio-Produkte? Als Küchenleitung sind Sie auf der Suche nach regionalen Bio-Produkten?

Dann treffen Sie sich!

Donnerstag, 16. November 2023 von 15:00 – 19:00 Uhr in München.

Weitere Information und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Workshops „Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule“

Die Initiative „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“ unterstützt Sie bei der Einführung eines ausgewogenen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes. Dazu werden noch bis zum 8. November 2023 kostenfreie Workshops im Online-Format angeboten. Eingeladen sind Einrichtungs- und Schulleitungen, Pädagogen, Auszubildende, Lehrkräfte, Küchenleitungen und -teams, Caterer, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen.

Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

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!“.

Wenn Sie unsere Einladungen und Informationen wie bisher erhalten wollen, müssen Sie nichts unternehmen.

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie [hier](#).