



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

An alle Akteure  
im Bereich Gemeinschaftsverpflegung  
in München und Oberbayern Ost

Namen  
Silvia Hilger  
Hannah Neudorfer  
Telefon  
08092-2699-1311  
08092-2699-1314

E-Mail  
Silvia.Hilger@aelf-eb.bayern.de  
Hannah.Neudorfer@aelf-eb.bayern.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Bitte bei Antwort angeben  
Geschäftszeichen  
L3.10-7682

Ebersberg  
09.09.2020

### Einladung des Fachzentrums Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Verpflegungsverantwortliche,

wir freuen uns sehr, Ihnen auch diesen Herbst wieder einige Veranstaltungen rund um die gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung 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 neben einer Präsenzveranstaltung anbieten.

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

<b>Mittwoch, den 30.09.2020</b>	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr online	<b>Ressourcen schonen - Verantwortungsbewusster Einkauf</b>  <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Mittwoch, den 14.10.2020</b>	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr online	<b>Snacks in der Betriebsgastronomie</b>  <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Donnerstag, den 12.11.2020</b>	14.30 Uhr bis 17.00 Uhr im Seniorenheim St. Martin, Salzburger Str. 29, 83329 Waging am See	<b>Präsenzveranstaltung Ernährung von demenzkranken Menschen</b>  <a href="#">Zur Anmeldung</a>
<b>Dienstag, den 17.11.2020</b>	14.30 Uhr bis 16.00 Uhr online	<b>Hygiene-Management</b>  <a href="#">Zur Anmeldung</a>

**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 Einsparungspotentiale 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 "Snacks in der Betriebsgastronomie"**

Snacking liegt im Trend! Neue "Minimahlzeiten" ersetzen zunehmend traditionelle Mahlzeiten wie Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Unser Workshop vermittelt Ihnen praxisnah Möglichkeiten, um Ihr Snackangebot nicht nur gesundheitsförderlich, sondern auch ansprechend gestaltet anzubieten und so Gäste und Mitarbeiter zu begeistern. Verpflegungsverantwortliche und Küchenleiter lernen Kriterien und beispielhafte Rezepte eines ausgewogenen, gut präsentierten Snackangebots kennen. Neben Tipps und Ideen für die Praxis bietet der Workshop auch die Gelegenheit, sich auszutauschen und persönliche Netzwerke zu erweitern.

### **Präsenzveranstaltung "Ernährung von demenzkranken Menschen"**

Fast 20 % der über 65-Jährigen leiden schon heute an Demenz. Demenzkranke Menschen sind leider in vielen Lebensbereichen eingeschränkt. Für die Pflege und Verpflegung demenzkranker Menschen brauchen Verantwortliche Einfühlungsvermögen und Know-how. Gerade im Bereich ihrer Ernährung können wir ihnen heute viele Erleichterungen bieten und ihnen das Leben so lebenswert wie möglich gestalten.

Im Workshop erhalten Sie Informationen zum Erkrankungsbild und den Veränderungen im Ernährungsverhalten. Zudem wird Ihnen Irma Blüm, unsere Fachfrau aus der Praxis, anhand vieler Beispiele zeigen, wie die Verpflegung bei Demenz konkret aussehen kann und wie Sie so den Betroffenen ein Stück Selbstständigkeit zurückgeben können.

Wir möchten Ihnen bei der Veranstaltung Fingerfood-Gerichte vorstellen und auch gemeinsam mit Ihnen Ideen dazu sammeln.

Der Erfahrungsaustausch ist uns bei dieser Veranstaltung sehr wichtig.

Wir werden Ihnen kurzfristig Bescheid geben, falls aufgrund der Hygienevorschriften aus aktuellem Anlass keine Präsenzveranstaltung möglich sein sollte. Dann wird dieses Thema am gleichen Tag als Online-Seminar angeboten.

### **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](mailto: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 ausge-

bucht sein, setzen wir Sie gerne auf die Warteliste und Sie können bis kurz vor der Veranstaltung 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.

Sie dürfen diese Einladung auch sehr gerne an andere Akteure weitergeben.

Für Fragen und Anregungen rund um die Gemeinschaftsverpflegung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen und Ihrem ganzen Team alles Gute und freuen uns Sie bei unseren Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße aus Ebersberg



Silvia Hilger

Leiterin Erwachsenen-Gemeinschaftsverpflegung-



Hannah Neudorfer

Erwachsenen-Gemeinschaftsverpflegung-

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.