

►►► Termine und Orte

Die Fortbildungsreihe (jeweils 2-3-stündige Veranstaltungen ab 17:00 Uhr) findet ab Mai 2010 in folgenden Orten statt:

✓ Recklinghausen

Workshop 1:	10.05.10
Workshop 2, Teil 1:	17.06.10
Workshop 2, Teil 2:	08.07.10
Workshop 3, Teil 1:	28.10.10
Workshop 3, Teil 2:	25.11.10
Workshop 4:	09.12.10

✓ Dülmen

Workshop 1:	04.05.10
Workshop 2, Teil 1:	15.06.10
Workshop 2, Teil 2:	21.09.10
Workshop 3, Teil 1:	02.11.10
Workshop 3, Teil 2:	23.11.10
Workshop 4:	07.12.10

✓ Essen

Workshop 1:	05.05.10
Workshop 2, Teil 1:	01.07.10
Workshop 2, Teil 2:	06.07.10
Workshop 3, Teil 1:	07.09.10
Workshop 3, Teil 2:	28.09.10
Workshop 4:	02.11.10

✓ Düsseldorf

Workshop 1:	06.05.10
Workshop 2, Teil 1:	30.06.10
Workshop 2, Teil 2:	07.07.10
Workshop 3, Teil 1:	08.09.10
Workshop 3, Teil 2:	29.09.10
Workshop 4:	03.11.10

Weitere Informationen zu Inhalten, Terminen und Uhrzeiten finden Sie unter:

www.schulverpflegung.vz-nrw.de
(Rubrik Termine)

►►► Veranstalter

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

Tel. 0211 / 3809 - 714
Fax: 0211 / 3809 - 238

schulverpflegung@vz-nrw.de
www.schulverpflegung.vz-nrw.de

►►► Anmeldung

Bitte melden Sie sich per Mail, Fax oder telefonisch **bis spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn** an (Kontaktdaten s. oben). Sie erhalten von uns keine Anmeldebestätigung. Ihre Anmeldung ist angenommen, wenn Sie keine Absage wegen Überbelegung erhalten.

Die Teilnahme an den Veranstaltungen (inkl. heißer und kalter Getränke) ist **kostenlos**.

Falls Sie Fragen haben – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Fortbildungsreihe

Schule isst gesund

Wie Schulverpflegung optimal gelingt



►►► Schule isst gesund – Wie Schulverpflegung optimal gelingt

Kinder und Jugendliche, die mittags hungrig aus dem Unterricht kommen, freuen sich auf ein leckeres Mittagessen, das satt macht und bei dem sie sich mit ihren Freunden austauschen können. Gesunde Schulmahlzeiten sind für die Leistungsfähigkeit von Schüler/innen, die den Nachmittag in der Schule verbringen von großer Bedeutung.

Dabei ist die Organisation der Schulverpflegung für die verantwortlichen Akteure in Schulen und Kommunen oftmals eine große Herausforderung: Wie lässt sich eine gute Schulverpflegung gleichermaßen zielgruppengerecht und ernährungsphysiologisch ausgewogen bewerkstelligen? Welche Rahmenbedingungen sind notwendig, damit eine Schulküche ökonomisch sinnvoll betrieben werden kann?

Antworten auf diese und weitere Fragen gibt die Veranstaltungsreihe der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW (Modellprojekt „Schule isst gesund“). In sechs thematisch aufeinander abgestimmten Veranstaltungen möchten wir Ihnen alle wichtigen Aspekte zur Schulverpflegung vorstellen und diese mit Ihnen diskutieren:

- ✓ Speisenplanung (Lebensmittelauswahl, Angebotshäufigkeit)
- ✓ Verpflegungsmanagement – Planung und Organisation
- ✓ Hygienemanagement
- ✓ Akzeptanzförderung

►►► An wen wir uns wenden

- ✓ Schulen aller Schulformen und Jahrgangsstufen
- ✓ Schulleiter/innen, Lehrer/innen und pädagogische Fachkräfte
- ✓ Schulträger und Schulverwaltung
- ✓ staatliche und freie Träger der Betreuung
- ✓ Dienstleister/innen für die Schulverpflegung
- ✓ Service- und Hauswirtschaftskräfte
- ✓ Eltern und Schüler/innen

Wir vermitteln Ihnen praxiserprobte Informationen und sind Ansprechpartnerinnen für Ihre Fragen. Wir fördern gezielt den Erfahrungsaustausch und stellen Ihnen Best-Practise-Beispiele vor.



►►► Inhalte

Workshop 1

Speisenplanung in Mensa und Bistro

In dieser Veranstaltung wollen wir Ihnen die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und ihre praktische Umsetzung in der schulischen Speisenplanung (Zwischen- und Mittagsverpflegung) näher bringen.

Workshop 2

Schulverpflegung – Planung und Organisation (Teil 1 und 2)

Für eine optimale Schulverpflegung ist ein systematischer Planungsprozess unabdingbar. Entscheidungen z. B. zur Bewirtschaftungsform oder zum Verpflegungs- und Ausgabesystem müssen bereits im Vorfeld abgewogen und getroffen werden. Wie die qualitativen und ökonomischen Anforderungen erfüllt und gleichzeitig zielgruppen-gerechte Aspekte berücksichtigt werden können, sind Inhalte dieser beiden Veranstaltungen.

Workshop 3

Hygienemanagement (Teil 1 und 2)

Wenn Kinder und Jugendliche in einer Schule mit Mahlzeiten versorgt werden, wird die Schule zu einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung und unterliegt damit einer Reihe von gesetzlichen Hygienebestimmungen. Welche das sind und wie Sie diese umsetzen können möchten wir in diesen Veranstaltungen vermitteln.

Workshop 4

Akzeptanzförderung – Hier essen wir gern!

Die Schaffung zielgruppengerechter Angebotsstrukturen ist neben der Ernährungsbildung ein wesentlicher Erfolgsfaktor für Akzeptanz. Wie Schülerinnen und Schüler aller Altersstufen für eine gesunde und leckere Schulverpflegung gewonnen werden können wollen wir Ihnen in dieser Veranstaltung vorstellen.