

Rund um das Mittagessen

Katja Schneider
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
AfL Wiesbaden



Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Finanzierung

Land Hessen
(HKM & HMUDELV)



Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
(BMELV)
im Rahmen des Programms:



Zeitraum

2008 – 2013

Vernetzungsstelle Hessen

Programm Schule & Gesundheit

Servicestelle Schule & Gesundheit
Amt für Lehrerbildung

Wiesbaden

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen



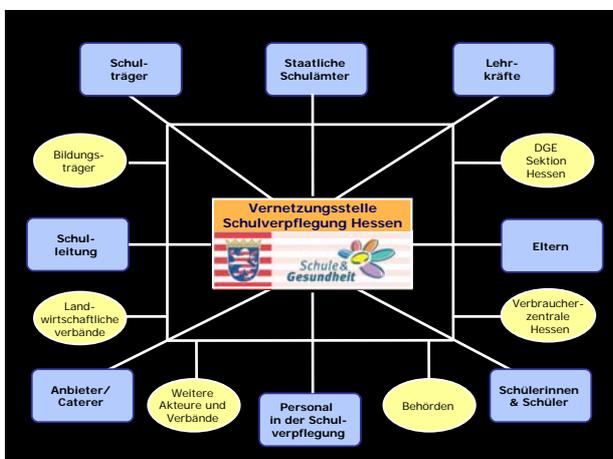
Vernetzungsstelle - Ziele

Ziel ist es, Schulen in Hessen dabei zu unterstützen:

- ✓ ein ausgewogenes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot,
- ✓ eingebunden in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung, zu ermöglichen.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Partner:

- ✓ für alle Fragen vom Speisen- und Getränke-Angebot in den Pausen bis zum warmen Mittagstisch,
- ✓ für alle Akteure rund um das Thema Schulverpflegung.



Gestaltung der Schulverpflegung

- **Bewirtschaftungssysteme**
(Eigen- oder Fremdregie)
- **Verpflegungssysteme**
(Mischküche, TK-system...)
- **Bestell- und Abrechnungssysteme**
(Marken, Internet...)
- **Essensausgabesysteme**
(Tischgem., Cafeteria, Free-Flow)
- **Qualitätsstandards**
- **Akzeptanz**



Eigenbewirtschaftung

Fremdbewirtschaftung

Bewirtschaftungssysteme

= Bewirtschaftung durch Schule, Schulträger oder Mensaverein

Vorteile:

- ✓ Keine Einschränkung in Entscheidungsautonomie
- ✓ Einfluss auf Betriebsführung
- ✓ direkte Kommunikationswege
- ✓ Freie Kreativität
- ✓ Integration in pädagogisches Konzept

Nachteile

- ✓ Gehaltskosten für qualifiziertes Personal
- ✓ Schulung & Betreuung Personal
- ✓ Planung & Durchführung der Leistung
 - Erstellung Speisepläne
 - Einkauf & Lagerhaltung
 - Zubereitung & Ausgabe
 - Entsorgung

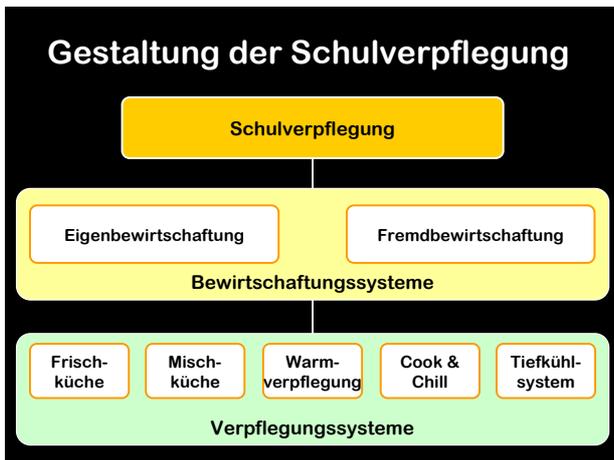
= Bewirtschaftung durch Dienstleister: Pächter/Caterer

Vorteile:

- ✓ Klare Verantwortlichkeit
- ✓ Professionelles Personal
- ✓ Gute Kalkulierbarkeit der Kosten
- ✓ Konzentration auf Kerngeschäft
- ✓ Verlagerung der Hygienesrisiken
- ✓ Leistungsverbesserung
- ✓ Geringere Personalkosten

Nachteile

- ✓ Abhängigkeit vom Dienstleister
- ✓ Längere Entscheidungswege
- ✓ Mehr Abstimmungsbedarf
- ✓ Anstieg der Sachkosten
- ✓ Einbuße an Flexibilität, kaum Flexibilität



Frisch-küche

Misch-küche

Warm-verpflegung

Cook & Chill

Tiefkühl-system

Verpflegungssysteme

= Tägliche Verarbeitung frischer Lebensmittel vor Ort

Vorteile

- ✓ hoher Frischegrad der Lebensmittel
- ✓ keine Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl
- ✓ Berücksichtigung der Schülerwünsche
- ✓ gute Variationsmöglichkeiten
- ✓ flexible Anpassung der Essenszeiten an den Schulalltag
- ✓ freie Entscheidung bei Auswahl der Lieferanten
- ✓ Integration in den Schulalltag möglich (Projekte in und mit Schulküche)

Nachteile

- ✓ umfangreiche Geräteausstattung notwendig
- ✓ Höchster Raumbedarf für Küche, Lagerung, Spülbereich
- ✓ Höchster Zeitaufwand
- ✓ Fachpersonalbedarf
- ✓ Umfangreiche Planungsarbeiten für Einkauf und Lagerung
- ✓ Rentabel ab 100 Essen

Frisch-küche

Misch-küche

Warm-verpflegung

Cook & Chill

Tiefkühl-system

Verpflegungssysteme

= Kombination aus frisch vor Ort zubereiteten Speisen und vorverarbeiteten/vorgefertigten Waren; oft Mischung von Frischküche und Cook & Chill oder Tiefkühlsystem

Vorteile

- ✓ gute sensorische Qualität
- ✓ Geringe Nährstoffverluste
- ✓ Kurzfristige Anpassung an Teilnehmerzahl
- ✓ Flexible Anpassung an Schülerzahl

Nachteile

- ✓ erhöhter Raumbedarf für Küche, Lagerung, Spülbereich
- ✓ hohe Geräteausstattung
- ✓ Fachpersonal zur effektiven Ablauforganisation
- ✓ Planungsarbeiten
- ✓ Lagerkontrollsystem

Frisch-küche

Misch-küche

Warm-verpflegung

Cook & Chill

Tiefkühl-system

Verpflegungssysteme

= Speisenzubereitung in Zentralküche → Transport zur Essensausgabe → Portionierung vor Ort (Essen wird warmgehalten, max. 3h)

Vorteile

- ✓ geringer Bedarf an Ausstattung mit Küchengeräten
- ✓ geringer Raumbedarf
- ✓ Personal nur für Ausgabe und Spülen
- ✓ Geringer Bedarf an Fachpersonal
- ✓ Planungsarbeiten entfallen weitgehend

Nachteile

- ✓ sensorische Einbußen in Abhängigkeit von Warmhaltezeit
- ✓ Nährstoffverluste durch langes Warmhalten
- ✓ Begrenzter Einfluss auf Qualität der Ausgangsprodukte
- ✓ Anpassung der Lieferzeiten an Schulalltag evtl. schwierig

Frish-küche Misch-küche Warm-verpflegung Cook & Chill Tiefkühl-system

Verpflegungssysteme

= Zentralküche kocht → Garprozess wird bei bestimmten Garpunkt unterbrochen durch schnelles Abkühlen (= chillen) → Speisekomponenten werden gekühlt an Schule geliefert → weiterer Garprozess in Kombidämpfern → Portionierung

| | |
|--|--|
| <p>Vorteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ gute sensorische Qualität ✓ Geringe Nährstoffverluste ✓ Hohe Flexibilität bei Essenszahlen und Essenszeiten ✓ Geringere Investitionskosten als bei Frisch-/Mischküche ✓ Geringe Warmhaltezeit ✓ Geringere Anforderungen an Qualifikation des Personals | <p>Nachteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ spezielle Geräteausstattung erforderlich |
|--|--|

Frish-küche Misch-küche Warm-verpflegung Cook & Chill Tiefkühl-system

Verpflegungssysteme

= Anlieferung tiefgefrorener Speisen → Regenerierung in Aufbereitungsküche → evtl Portionierung → Ausgabe

| | |
|---|---|
| <p>Vorteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ gute sensorische Qualität ✓ Geringe Nährstoffverluste ✓ Hohe Flexibilität bei Essenszahlen und Essenszeiten ✓ Anpassung an Schulalltag ✓ Geringere Investitionskosten als bei Frisch-/Mischküche ✓ Flexible Auswahl | <p>Nachteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Geschmacksermüdung möglich ✓ Spezielle Geräteausstattung & Lagerhaltungssystem ✓ Bei Anlieferung von Einzelportionen viel Verpackungsmüll |
|---|---|



Bar-zahlung Abo-system Essens-marken Wert-marken Magnet-karten/Chip

Abrechnungs- und Bestellsysteme

= Bezahlung mit Bargeld an der Ausgabetheke

| | |
|--|--|
| <p>Vorteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ kurzfristige Teilnahme möglich ✓ Freie Auswahl der Komponenten, da keine Vorbestellung | <p>Nachteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ geringe Planungssicherheit ✓ Zusätzliche Personalkosten, zeitaufwändig ✓ Zusätzlicher Raumbedarf ✓ Trennung von Essensausgabe und Kasse aus hygiene Gründen |
|--|--|

Bar-zahlung Abo-system Essens-marken Wert-marken Magnet-karten/Chip

Abrechnungs- und Bestellsysteme

= Eltern abonnieren Essen für bestimmten Zeitraum (z.B. halbes Jahr mit monatlicher Kündigung, z.T. kürzere Blöcke zu höherem Preis möglich)

| | |
|---|--|
| <p>Vorteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ große Planungssicherheit ✓ Kein Personal zum Kassieren ✓ Regelmäßige Teilnahme ✓ Durch „verpflichtete“ Teilnahme werden auch neue, unbekannte Gerichte probiert | <p>Nachteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ unflexibel für Schüler ✓ Evtl. höhere Preise für spontane Esser |
|---|--|

Bar-zahlung Abo-system Essens-marken Wert-marken Magnet-karten/Chip

Abrechnungs- und Bestellsysteme

= Essensmarkenverkauf (z.B. Sekretariat, Schüler) → Entwertung am Stempelautomaten löst Bestellung aus (z.B. am Vortag, Morgen des betreffenden Tages)
→ Gleiche Abwicklung mit Kartensystem möglich (=Geldbetrag auf Karte aufladen)

| | |
|---|---|
| <p>Vorteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ gute Planungssicherheit ✓ Schnelle Abwicklung bei Ausgabe | <p>Nachteile</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Anschaffung Stempelautomaten (bzw. Automaten für bargeldlose Bezahlung) und Wartung ✓ Evtl. Personal für Markenannahme ✓ Unflexibel für Teilnehmer, da mit Entwertung der Marke/Abbuchung von Karte Entscheidung für ein Gericht getroffen wird |
|---|---|

Barzahlung Abo-system Essensmarken **Wertmarken** Magnetkarten/Chip

Abrechnungs- und Bestellsysteme

= Verkauf von Wertmarken, welche für gesamtes Bezahlssystem in Schule verwendet werden können (z.B. Cafeteria, Mensa)

Vorteile

- ✓ kein Bargeld
- ✓ Kurzfristige Teilnahme möglich

Nachteile

- ✓ geringe Zahlungssicherheit
- ✓ Personalbedarf für Wertmarken-Aannahme und -verwaltung
- ✓ Raumbedarf für Verkauf der Marken

Barzahlung Abo-system Essensmarken Wertmarken **Magnetkarten/Chip**

Abrechnungs- und Bestellsysteme

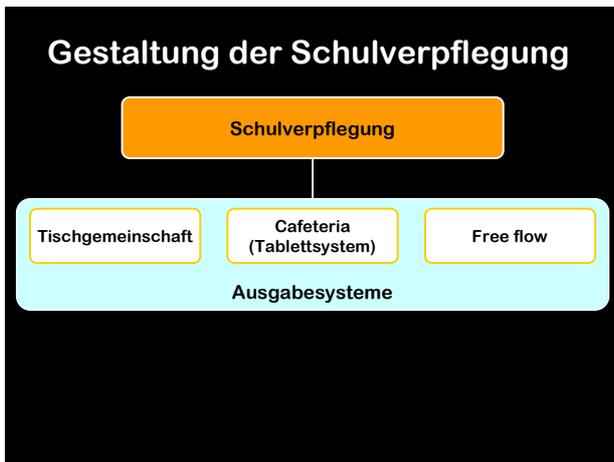
= Schüler bestellen über Bestellterminal oder Internet → bargeldlose Abrechnung (z.B. Treuhandkonto)

Vorteile

- ✓ kein Bargeld nötig
- ✓ Schnellere Abwicklung
- ✓ Flexible Bestellung möglich
- ✓ Bezuschussung „unauffällig“ möglich

Nachteile

- ✓ Bereitstellung von System und Terminals



Tischgemeinschaft Cafeteria (Tablettsystem) Free flow

Ausgabesysteme

Vorteile:

- ✓ Familiäre Atmosphäre bei fester Sitzordnung
- ✓ Reduzierung der Speisenabfälle durch individuelle Wahl der Portionsgröße
- ✓ Geringerer Arbeitsaufwand für Personal
- ✓ Mitwirkung von Schülern möglich

Nachteile:

- ✓ Geringe Akzeptanz bei Älteren
- ✓ Hoher Raumbedarf
- ✓ Zeitliche Bindung (starre Anfangs- & Endzeiten, da sonst Unruhe)

Tischgemeinschaft Cafeteria (Tablettsystem) Free flow

Ausgabesysteme

Vorteile:

- ✓ Abstimmung der Portionsgrößen über Kontaktmöglichkeit mit ausgabepersonal

Nachteile:

- ✓ Evtl. Wartezeiten, da alle Teilnehmer am kompletten Angebot vorbeigeleitet werden, unabhängig von Speisenauswahl

Tischgemeinschaft Cafeteria (Tablettsystem) Free flow

Ausgabesysteme

Vorteile:

- ✓ Individuelle Zusammenstellung der Speisekomponenten
- ✓ Kürzere Warteschlangen durch gezieltes Anstellen an jeweiliger Station

Nachteile:

- ✓ Hoher Raumbedarf
- ✓ Erst ab bestimmter Angebotsbreite sinnvoll
- ✓ Erst ab bestimmter Essenszahl wirtschaftlich

Planung von Küchen & Mensen

- Flexibel planen, z.B. Kücheneinrichtung mobil anschaffen
- ggf. Caterer einbeziehen
- U.U. mögliche Ergänzung/Umbaumöglichkeiten in Planung einbeziehen
- Vor Baubeginn Absprache mit Veterinäramt
- Küche auf Verpflegungskonzept abstimmen, aber flexibel bleiben, z.B. Möglichkeit der Umstellung von Warmverpflegung auf Cook & chill

Planung von Küchen & Mensen

- Raumakustik
- Platz für Jacken und Taschen einplanen
- Ausreichende Gangbreite
- Beleuchtung (Nennwertbeleuchtung 200 Lux)
- Mensamöbel zeit- und schülergerecht (z.B. Farbe)
- Ansprechend gestalteter Raum, z.B. Farbe, Integration Kunstprojekt der Schule
- Altersentsprechendes Ambiente: Tischgemeinschaft für Jüngere, Vorbilder z.B. aus Systemgastronomie für Ältere

Planung von Küchen & Mensen

- Pro Essenteilnehmer 1,3 m² – 1,7 m²
- Bei Schichtbetrieb versetzte Pausenzeiten planen
- Bei Mehrzwecknutzung entsprechendes mobiles Mobiliar und Raumgestaltung
- Kleinere Sitzgruppen statt sehr langer Tischreihen
- Evtl. eigene Bereiche verschiedener Altersgruppen

Hierzu gehört auch außergewöhnliches!

Planung von Küchen & Mensen

- Ausgabepersonal
- System zur Messung der Kundenzufriedenheit

Planung von Küchen & Mensen

- Auswahl des Verpflegungskonzeptes an erster Stelle!!!
- Prüfung Anbietersituation (auch auf Langfristigkeit)
- Entsprechende Planung von Lagerkapazität, reine und unreine Bereiche, Platz für Warenanlieferung







**Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung**





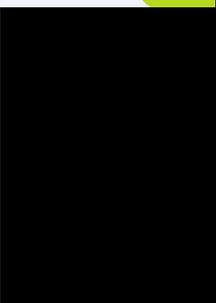

Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

- im Auftrag des BMELV
- vom Projekt „Schule + Essen = Note 1“ der DGE
- **Abstimmung mit allen 16 Bundesländern**
- Experten / Expertinnen aus Bildung, Wissenschaft, Politik und der Praxis
- verankert im Nationalen Aktionsplan (BMELV + BMG)




Ziele

- Verpflegungsqualität an Schulen verbessern und sichern
- Verknüpfung zur Ernährungs- und Gesundheitsbildung
- Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen verbessern






1. Hintergrund und Zielsetzung
2. **Gestaltung der Schulverpflegung**
 - 2.1 Standards für die Getränkeversorgung
 - 2.2 Standards für die Mittagsverpflegung
 - 2.3 Standards für die Zwischenverpflegung
 - 2.4 Lebensraum Schule
 - 2.5 Zertifizierung
3. Schulische Rahmenbedingungen
4. Anhang




Qualitätsstandards

| | | |
|---|---|------------------------------|
| Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl | Nährstoffoptimierter Speisenplan | Lebenswelt Schule |
|---|---|------------------------------|




Getränke

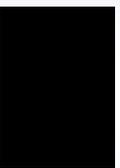
Trinkwasser immer !

Mittagsverpflegung

- Tafel-, Quell- oder Mineralwasser
- ungesüßte Früchte- und Kräutertees

Zwischenverpflegung zusätzlich

- Fruchtschorlen (1 Teil Fruchtsaft / 3 Teile Wasser)
- nur Oberstufe: schwarzer Tee und Kaffee



Standards für die Getränkeversorgung

Schule + Essen = Note 1 

Mittagsverpflegung

Muss: Hauptgericht

mit täglichem Angebot an Gemüse, Salat oder Rohkost

+

Getränk mindestens 200 ml

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1 

Einsatz bestimmter Lebensmittel und -gruppen

| Lebensmittel/-gruppe | Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot |
|----------------------|---|
| Getreide | <ul style="list-style-type: none"> Vollkornprodukte (z.B. Teigwaren, Pizzaboden) sind im Angebot; Brot oder Brötchen mit einem Anteil von mindestens 50 % Vollkorn Reis in Form von Parboiled-Reis oder Naturreis |
| Kartoffeln | <ul style="list-style-type: none"> frisch zubereitet, z.B. als Pellkartoffeln oder Kartoffelpüree |

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1 

Einsatz bestimmter Lebensmittel und -gruppen

- Obst und Gemüse
- Milch und Milchprodukte
- Fleisch, -erzeugnisse, Wurstwaren
- Seefisch
- Fette und Öle
- Kräuter und Gewürze

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1 

Qualitätsstandards

Gesundheitsförderliche Lebensmittel-auswahl

Nährstoff-optimierter Speisenplan

Lebenswelt Schule

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1 

Speisenplan

| Lebensmittel | Häufigkeit in 20 Tagen |
|--------------------------|--------------------------------|
| Kartoffeln frisch | mind. 8 x |
| verarbeitete | max. 4 x |
| Parboiled-Reis/Naturreis | mind. 4 x |
| Vollkornnudeln | mind. 2 x |
| Gemüse/Rohkost/Salat | 20 x, davon 2 x Hülsenfrüchte |
| Stückobst | 20 x |
| Seefisch | mind. 4 x, davon 2 x fettreich |
| Fleisch | max. 8 x |
| Eigericht | max. 2 x |
| süßes Hauptgericht | max. 2 x |

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1 

Nährstoffoptimierung

für die Mittagsmahlzeit 25% für Energie, EW, F, KH, Ballaststoffe und ausgewählte Vitamine und Mineralstoffe

mind. eine Menülinie so, dass sie im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen die Werte erreicht

Nährwertberechnungen erforderlich

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1

Weitere Kriterien für die Speisenplanung

- Menüzyklus 4 Wochen
- < 50 Tischgäste → 2. Menülinie ohne Fleisch und Fisch
- immer alternative Fleischsorte zu Schweinefleisch
- Teilnahme bei Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten ermöglichen
- eindeutige Bezeichnungen auf dem Speisenplan
- kulturspezifische und regionale Gewohnheiten

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1

Warmhaltezeit

- **max. 3 h bei mind. 65 °C**
- Gemüse und kurz gebratene Komponenten max. 2 h
- frische Eier → Eier- und Eiprodukte-VO: 2h

Standards für die Mittagsverpflegung

Schule + Essen = Note 1

Zwischenverpflegung

Der Schulkiosk muss in der Mittagszeit geschlossen sein.

Anforderungen an Lebensmittel/-gruppen für Bistro, Cafeteria oder Kiosk in Eigenregie

Standards für die Zwischenverpflegung

Schule + Essen = Note 1

Zwischenverpflegung

| Lebensmittel/-gruppe | Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot |
|----------------------|---|
| Backwaren und Müsli | <ul style="list-style-type: none"> • Brot oder Brötchen mit einem Anteil von mindestens 50 % Vollkorn sind täglich im Angebot • ungezuckertes Müsli mit frischem oder getrocknetem Obst |
| Obst und Gemüse | <ul style="list-style-type: none"> • frisches Obst ist täglich verfügbar • Gemüse als Rohkost, als Belag oder Salat ist täglich im Angebot |

Standards für die Zwischenverpflegung

Schule + Essen = Note 1

Qualitätsstandards

Gesundheitsförderliche
Lebensmittelauswahl

Nährstoffoptimierter
Speisenplan

Lebenswelt
Schule

Standards für die Zwischenverpflegung

Schule + Essen = Note 1

Lebensraum Schule

Teilnahme:
jeder Schüler / jede Schülerin muss an der Mittagsverpflegung teilnehmen können – unabhängig vom sozioökonomischen Hintergrund

Speisenraum:
gesonderter Raum für Ausgabe und Verzehr

Lebensraum Schule

Schule + Essen = Note 1  

Essenszeit:

- mind. 60 Minuten
- auch bei versetzten, stufenspezifischen Pausen
- gesonderte Zeiten für Bewegungspausen

Lebensraum Schule

Schule + Essen = Note 1  

1. Hintergrund und Zielsetzung
2. Gestaltung der Schulverpflegung
3. Schulische Rahmenbedingungen
 - 3.1 Rechtliche Bestimmungen
 - 3.2 Personalqualifikation
 - 3.3 Schnittstellenmanagement
 - 3.4 Pädagogische Rahmenbedingungen
 - 3.5 Kulturelle Rahmenbedingungen
 - 3.6 Schulorganisatorische Rahmenbedingungen
 - 3.7 Ökologische Aspekte
4. Anhang

Schule + Essen = Note 1  

Rechtliche Rahmenbedingungen

- VO (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene
GHP, HACCP-Konzept, Mitarbeiterschulung
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Genetisch veränderte Lebensmittel

Schulische Rahmenbedingungen

Schule + Essen = Note 1  

Schnittstellenmanagement

Verpflegungsbeauftragte/-beauftragten für die interne Qualitätssicherung

Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten

Eltern, Schüler und Schülerinnen, Schulleiter, Lehrkräfte, Verpfleger

Schulische Rahmenbedingungen

Schule + Essen = Note 1  

Pädagogische Rahmenbedingungen

Bildungsauftrag der Schulen:

Ernährungs-,
Gesundheits- und
Verbraucherbildung

kein neues Schulfach!

Schulische Rahmenbedingungen

Schule + Essen = Note 1  

Kulturelle Rahmenbedingungen

- Einseitige Geschmacksvorlieben nicht unnötig fördern
- Vorlieben und Abneigungen beachten
(kein Altenheim, keine Krankenhäuser, „Kinder haben Zähne“)
- Geschmackliche Übergänge ermöglichen
- Regelmäßig Gerichte aus unterschiedlichen Esskulturen

Schulische Rahmenbedingungen

Exkurs: Akzeptanz & Partizipation

- Verpflegungsausschuss
- Gestaltung der Räume und des Ambientes
- Entscheidung über das Essen
- Herstellung (Schüler kochen für Schüler)
- Ausgabe / nach dem Essen
- Verwaltung / Abrechnung / Dienstleistung

Exkurs: Akzeptanz & Partizipation

- Verpflegungsausschuss ist an der Planung beteiligt
- Kunstkurse gestalten einmalig den Raum
- regelmäßige Ausstellungen / jahreszeitliche Gestaltung
- Schulgarten AG -> Pflanzen
- Hintergrundmusik

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Informationen zu verschiedenen Bereichen (Caterer, Verpflegungssysteme, Kiosk, Abrechnungssysteme...) zusammenstellen & veröffentlichen



www.schuleundgesundheit.hessen.de/themen/ernaehrung/vernetzungsstelle-schulverpflegung.html

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Sammlung von Beispielen guter (& weniger gelungener) Praxis

z. B. Schulrestaurant
in Finnland

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Startberatung zur Entwicklung von schulischen Verpflegungskonzepten

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Fortbildungsangebote für Berater/innen rund um das Thema Schulverpflegung

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Vernetzungsworkshops (Schule - Schulträger - Anbieter)

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Foren zum Erfahrungsaustausch...

Beteiligung von Schülerinnen und Schülern an der Schulverpflegung
→ Regionale Austauschforen...

...für Schulen im Schwalm-Eder-Kreis und im Landkreis Waldeck-Frankenberg
Termin: 15.03.2010 14:00 - 17:00 Uhr
Ort: Integrierte Gesamtschule Edertal

...für Schulen im Kreis Groß-Gerau und Main-Taunus-Kreis
Termin: 24.3.2010 14:00 - 17:00 Uhr
Ort: Luise-Büchner-Schule, Groß-Gerau

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Fachtagungen (Herbst: Limburg/Weilburg)

Mittagessen

Essen und Trinken in der Schule

Hauptkochen

8.3.2010 Baunatal

16.9.2009 Darmstadt

11.11.2009 Fulda

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Verknüpfung schulischer Ernährungsbildung mit Verpflegungssystem..

Vernetzungsstelle Angebote & Aufgaben

- ✓ Beratung zu allen Themen rund um das Thema Schulverpflegung und Vermittlung von Ansprechpartner/innen

Dienstag - Donnerstag
8.00 - 15.00 Uhr

Amt für
Lehrerbildung
Alexandrastraße 6-8
6518 Wiesbaden
Tel.: 0611-734 2912

E-Mail:
Katja.Schneider@
afl.hessen.de

