

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Clever genießen!

Bereits zum zweiten Mal veranstaltet die Leipziger Messe gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen die Fachtagung in Leipzig. Parallel zur ISS GUT! – Fachmesse für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk bieten in diesem Jahr zahlreiche Foren einen noch intensiveren Austausch rund um die Verpflegung in Kita und Schule.

Das Programm Dienstag, 03.11.2015

09:00 – 09:30 Begrüßungskaffee und Anmeldung

09:30 – 10:00 Eröffnung

Moderation: Manuela Stamm

Begrüßung

- Staatssekretärin Andrea Fischer, Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz (SMS)
- Lars Rohwer, Präsident der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V. (SLfG e. V.)
- 10:00 11:00 Wie kommt das Kind auf den Geschmack?
 Prof. i. R. Dr. Barbara Methfessel

Prof. I. R. Dr. Barbara Methtessei

11:00 – 11:15 Erste Ergebnisse einer aktuellen Speisenplanauswert<u>ung an sächsischen Schulen</u>

> Christina Ruch, TUMAINI-Institut für Präventionsmanagement GmbH

11:15 – 11:30 Vorstellung der Foren

Manuela Sorg, Projektleitung, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen/ Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V.

- 11:30 12:00 Kultureller Schülerbeitrag
- 12:00 13:00 Mittagspause und Besuch der Ausstellung
- 13:00 14:15 Foren Kita- und Schulverpflegung Runde 1
- 14:15 14:45 Kaffeepause und Besuch der Ausstellung
- 14:45 16:00 Foren Kita- und Schulverpflegung Runde 2
- 16:00 16:30 Nachgefragt Feedback der Teilnehmer/-innen

Online registrieren: www.iss-gut-leipzig.de/kitaundschule

Fachtagung Kitaund Schulverpflegung



Die Foren

Forum 1: Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten – alltägliche Herausforderung für Kitas und Schulen

Tessa Rehberg, Ernährungsfachkraft Allergologie des

Deutschen Allergie- und Asthmabundes e.V.

Forum 2: DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schul-

verpflegung – Erfahrungen bei der Umsetzung in

der Küchenpraxis

Frank-Uwe Pilz, Verpflegungsmanagement Pilz

Forum 3: Gesunde Snacks – eine Alternative

in der Schulverpflegung?

Julia Zichner, Praxisberaterin der Vernetzungsstelle Kita- und

Schulvernflegung in Sachsen

Forum 4: Vergabe von Verpflegungsleistungen in Kitas und

Schulen – Berücksichtigung von Qualitätserfordernissen bei der Vergabe sowie Auswahlkriterien für

ein Versoraunasunternehmen

Cindy Sieber, Stadt Leipzig

Peter Gerlach, Auftragsberatungsstelle Sachsen e. V.

Forum 5: Bio, Fair Trade, Regional – Welche Rolle kann Nach-

haltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung spielen? Anja Troch, Praxisberaterin der Vernetzungsstelle Kita- und

Schulverpflegung in Sachsen

Forum 6: Religiöse und weltanschauliche Speisevorschriften in

der Kita- und Schulverpflegung – Herausforderungen

inklusiver Schulverpflegung

Johanna-Elisabeth Giesenkamp, Hochschule Osnabrück

Die Fakten

Datum: Dienstag, 03. November 2015

Fachtagung: 09:30 bis 16:30 Uhr

Sonderschau: 09:00 bis 17:00 Uhr, parallel zur

Ort: Leipziger Messe GmbH

Congress Center Leipzig Messe-Allee 1, 04356 Leipzig FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE UND ERMÄRRINGSHANDWERK ISS GUT!

Veranstalter:







Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Schirmherrschaft: Barbara Klepsch, Staatsministerin

Sächsisches Staatsministerium für Soziales

und Verbraucherschutz

Eintrittspreise: Kita- und Schulleiter, Küchenleiter, Lehrer,

Erzieher, Eltern- und Schülervertretungen, Ministerien, Behörden, Ämter, Organisationen (jeweils mit Nachweis der Schule/Behörde)

15,- EUR¹

Caterer, Menülieferanten, Industrie,

Küchenplaner 50,- EUR¹

¹Die Eintrittspreise enthalten Pausenversorgung, Tagungsunterlagen, Zutritt ISS GUT!. Die Eintrittskarten berechtigen am Besuchstag zur einmaligen kostenfreien Hin- und Rückfahrt zum bzw. vom Messegelände mit dem öffentlichen Nahverkehr. (Gültige Tarifzonen: 110, 151, 156, 162,

163, 168, 210, 225).

Anmeldung: Ab Anfang September, online unter:

www.iss-gut-leipzig.de/kitaundschule

Diese Veranstaltung wird für die Kontinulerliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDOE mit sechs Punkten berücksichtigt.



