

# Veranstaltungen

Im kommenden Jahr 2024 bieten wir spannende Veranstaltungen u.a. zum Thema Hygiene, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten in der Kita- und Schulverpflegung an. Wir laden Sie und Ihre Kolleginnen und Kollegen ein sich kostenfrei zu einer oder mehreren Veranstaltungen anzumelden.

Das Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

**05.03.2024**  
15.30 – 17.30 Uhr  
digital (Zoom)

## Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten – gute Kommunikation & Zusammenarbeit im Kita- und Schulalltag

**Inhalt:** Das Thema Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten wird auch im Kita- und Schulalltag immer präsenter, da die Anzahl der Kinder mit Allergien und Unverträglichkeiten steigt. Eine gute Aufklärung aller, konsequente Allergenvermeidung und passendes Notfallmanagement sind hier ganz wichtig. In diesem kostenfreien Online-Seminar erhalten die Teilnehmenden sowohl allgemeine Informationen zu Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten als auch wichtige Tipps zum Thema Kommunikation und Risikomanagement. Des Weiteren werden die Zuständigkeiten und Verantwortungsbereiche aller Beteiligten – Eltern, Kita/Schule, Speisenanbieter etc. – aufgezeigt.

**Zielgruppe:** Leitungen und pädagogisches Personal von Kitas, Schulen und Horten, interessierte Eltern

**Referentin:** Sonja Lämmel, Deutscher Allergie- und Asthmabund

**Anmeldung:** [www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine/](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine/)



<p><b>12.03.2024</b> 15.30 – 17.30 Uhr digital (Zoom)</p>	<p><b>Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten – sicher in Kita und Schule kochen</b></p> <p><b>Inhalt:</b> Immer mehr Kinder leiden an Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten, was eine große Herausforderung für die Kita- und Schulverpflegung darstellt. Je nach Alter können sie durch verschiedene Lebensmittel ausgelöst werden. Während sich bei Säuglingen am häufigsten Kuhmilch- oder Hühnereiallergien entwickeln, erkranken etwas ältere Kinder eher an Allergien gegen Nüsse, Schalenfrüchte, Weizen oder Fisch. Hier ist Know-how gefragt. In unserem kostenfreien Online-Seminar lernen die Teilnehmenden die Grundlagen von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten kennen und können diese voneinander abgrenzen. Zudem wird anhand von Beispielen erläutert, worauf es bei der Speisenzubereitung, -lagerung und -kennzeichnung für Kinder mit den entsprechenden Einschränkungen ankommt und es werden Tipps für die praktische Umsetzung in der Küche gegeben.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Leitungen und pädagogisches Personal von Schulen, Horten und Kitas, Koch/Köchin, Küchenmeister*in, hauswirtschaftliche Fachkraft, Verpflegungsmanager*in, interessierte Eltern</p> <p><b>Referentin:</b> Sonja Lämmel, Deutscher Allergie- und Asthmabund</p>
<p><b>27.03.2024</b> 15.00 – 18.00 Uhr digital (Zoom)</p>	<p><b>Lehrerfortbildung: "Bildung für nachhaltigeres Essen" - Unterrichtsmaterialien des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) mit Bezug zum Alltag der Schüler*innen</b></p> <p><b>Inhalt:</b> Unser Ernährungs- und Konsumverhalten ist eine Herausforderung der nachhaltigen Entwicklung - sie sind im Alltag jedes Menschen allgegenwärtig, somit auch in der Schule als nachhaltigem Lernort. In der Fortbildung stellt das BZfE eigens entwickelte Unterrichtsmaterialien vor, die zur Integration von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), speziell nachhaltiger Konsum- und Produktionsmuster in den Unterricht beitragen. Die Fortbildung unterstützt Lehrkräfte dabei, eine Bildung für nachhaltigeres Essen im Unterricht umzusetzen. Dabei gilt es, die „nachhaltigere“ Handlungsoption in kleinen Schritten und machbaren Projekten mit Bezug zum Alltag der Schüler/innen zu erproben. Eine Bildung für nachhaltigeres Essen zeigt Gestaltungsspielräume sowohl beim individuellen Konsum als auch im Ernährungsumfeld an der eigenen Schule auf. Die Schüler/innen werden damit befähigt, persönliche und gesellschaftliche Veränderungen für eine Ernährung der Zukunft mitzugestalten.</p> <p><b>Zielgruppe:</b> Lehrer*innen an weiterführenden Schulen</p> <p><b>Referentin:</b> Paula Stille, Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)</p>

**Anmeldung:** [www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine/](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine/)



**30.05.2024**  
15.00 – 17.00 Uhr  
digital (Zoom)

## Hygieneanforderungen und Infektionsschutz in der Kita- und Schulverpflegung

**Inhalt:** Hygiene und Infektionsschutz tragen zur Lebensmittelsicherheit bei und basieren auf lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Zweck dieser Gesetze ist es, das Leben und die Gesundheit des Einzelnen und der Gemeinschaft zu schützen. Diese Ziele sollen mit Hilfe von Kenntnissen über eine gute Hygienepraxis und übertragbare Krankheiten sichergestellt werden. In diesem kostenfreien Online-Seminar erhalten die Teilnehmenden fundiertes Wissen über Betriebs-, Personal-, Lebensmittel- und Prozesshygiene, zur Reinigung und Desinfektion sowie zu gesundheitlichen Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln und die Pflichten für Beschäftigte in der Gemeinschaftsverpflegung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG). Zudem werden rechtliche Unterschiede zwischen Lebensmittelunternehmer und pädagogischem Kochen mit Kindern erläutert und praktische Tipps für das Kochen mit Kindern unter Berücksichtigung von Hygieneaspekten gegeben.

**Zielgruppe:** Leitungen und pädagogisches Personal von Schulen, Horten und Kitas, Koch/Köchin, Küchenmeister\*in, hauswirtschaftliche Fachkraft, Verpflegungsmanager\*in, interessierte Eltern

**Referentin:** Dr. Sandra Eberling-Bender, Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt

**Hinweis:** *Mit der erfolgreichen Teilnahme an diesem Online-Seminar werden die gesetzlichen Anforderungen einer umfassenden Hygieneschulung, die gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung VO (EG) Nr. 852/2004 gefordert wird sowie die Folgebelehrung gemäß Paragraph 43 Absatz 4 des IfSG bestätigt.*

**Anmeldung:** [www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine/](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/termine/)

