

IHRE ANMELDUNG

Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre vollständigen Kontaktdaten mit Telefon und E-Mail-Adresse sowie Ihren Workshop-Wunsch an.

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Fachtagung Kita- und Schulverpflegung am 30.10.2018 an.

Name _____
Vorname _____
Funktion _____
Institution _____
Straße _____
PLZ, Ort _____
Telefon _____
E-Mail _____

Bitte wählen Sie einen der vier Workshops aus.

- Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen umsetzen
- Küchen- und Mensakosten im Griff
- Bio in der Kita- und Schulverpflegung
- Die nachhaltig gesunde Brotbüchse

Unterschrift _____

Anmeldung möglich bis zum 22.10.2018

per E-Mail an: vernetzungsstelle@vzth.de
per Post an: Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt
per Fax an: 0361/555 14 40

Die Fachtagung ist beim Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien (ThILLM) unter der Nummer **191500901** als Fortbildung akkreditiert. Dort können Sie auch einen Antrag auf Fahrtkostenübernahme stellen.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei.

Tagungsort

Augustinerkloster Erfurt
Raum Luthersaal
Augustinerstraße 10
99094 Erfurt

Erreichbarkeit

Haltestelle Augustinerkloster, Straßenbahnlinien 1, 3 und 5
Wir empfehlen eine Anreise mit dem ÖPNV.
Aufgrund der Altstadtlage sind die Parkplätze begrenzt.

Veranstalter

Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt
www.schulverpflegung-thueringen.de | 0361/555 14 24

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung
Dornburger Straße 23
07743 Jena
www.dge-thueringen.de | 03641/94 97 46



verbraucherzentrale
Thüringen

Gefördert durch:

Freistaat Thüringen  Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz

 vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen



Foto: mimphoto / fotolia



KÖSTLICH UND NAH
Wie Kita- und Schulverpflegung
regionaler und nachhaltiger wird

EINLADUNG

Liebe Erzieher*innen und Lehrkräfte,
Kita- und Schulträger
sowie Essensanbieter in Thüringen,

wir laden Sie herzlich zur achten Fachtagung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen nach Erfurt ein. In diesem Jahr führen wir die Veranstaltung mit der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen durch. Gemeinsam stellen wir ein verantwortungsvolles Thema in den Mittelpunkt: Wie kann eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung aussehen?

Noch immer werden in unseren Kindertagesstätten und Schulen zu viele Lebensmittel weggeworfen, bleiben nach den Mahlzeiten zu viele Reste übrig. Noch immer besteht die Mittagsmahlzeit in ihrer Hauptkomponente häufig aus Fleisch. Noch immer beziehen wir viele Lebensmittel aus allen Teilen der Erde. Wir lassen Äpfel aus Neuseeland einfliegen und servieren öfter Bananen als heimische Früchte wie Birnen oder Pflaumen.

Wir möchten alle Akteure in die Verantwortung nehmen für eine Verpflegung, die unserer Umwelt, aber letztendlich auch unseren Kindern gerechter wird. Hier können Sie selbst ansetzen – ob beim Erstellen des Speiseplanes, beim Einkauf, beim Kochen oder, wenn es darum geht, Kindern und Jugendlichen die Wertschätzung von Lebensmitteln nahe zu bringen.

Gesund, nachhaltig und dennoch bezahlbar: In den Vorträgen und Workshops wollen wir praktische Erfahrungen weitergeben, wie das funktionieren kann.

Wir freuen uns auf eine erkenntnisreiche Fachtagung und laden Sie herzlich ein, mit den Referenten und uns ins Gespräch zu kommen.

PROGRAMM

- 9.00 Uhr **Begrüßung**
Katharina Berg, Vernetzungsstelle
Schulverpflegung und
Johanna Körner, Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung
- Grußwort**
Sebastian von Ammon, Staatssekretär im Thüringer
Ministerium für Migration, Justiz und Verbraucherschutz
- 9.30 Uhr **Bio, regional, saisonal für jeden Tag**
Kathrin Klemm, Menüett-Catering Schloss Tonndorf
- 10.00 Uhr **Küchen- und Mensakosten im Griff**
Reimund Klug, TransGourmet
- 10.45 Uhr **Kaffeepause** (Markt der Möglichkeiten)
- 11.00 Uhr **Workshops**
- 13.00 Uhr **Mittagessen** (Markt der Möglichkeiten)
- 13.30 Uhr **Speiseabfälle vermeiden und Kosten senken: Eine Chance für mehr Qualität?**
Antonia Blumenthal, Verbraucherzentrale NRW
- 14.15 Uhr **Stand der Kitaverpflegung in Thüringen**
Johanna Körner, Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung
- 14.45 Uhr **Stand der Schulverpflegung in Thüringen**
Katharina Berg, Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- 15.30 Uhr **Veranstaltungsende**



WORKSHOPS

Sie können eines der vier Angebote wählen (siehe Rückseite).

Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen umsetzen

Dr. Carolin Baedeker und Lynn Wagner,
Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie

Wie erreiche ich bei den Zutaten und den technischen Prozessen in der Schulverpflegung Klimaeffizienz? Der Workshop benennt Aufgaben und gibt Empfehlungen, wie diese zu meistern sind.

Küchen- und Mensakosten im Griff

Reimund Klug, TransGourmet, Riedstadt

Seine Kosten zu kennen ist das Eine, sie gezielt zu steuern das Andere. Reimund Klug bietet hier Hilfestellungen, unter anderem geht es um Abfallvermeidung, selbst kochen oder High Convenience sowie IT-gestützte Prozesse in der Mensa.

Bio in der Schulverpflegung: nachhaltige und gesunde Gestaltung im Einklang

Tatjana Kern, Thüringer Ökoherz, Weimar

Die Begriffe „öko“ und „bio“ sind in aller Munde. Doch was bedeuten sie genau? Tatjana Kern vermittelt Einblicke in den ökologischen Landbau und in die nachhaltige Speiseplangestaltung. Das geschieht anhand von Beispielen aus der Praxis.

Die nachhaltig gesunde Brotbüchse

Doreen Taubitz, KIKOO, Leipzig

Die Brotbüchsen von Kindern sind sehr unterschiedlich gefüllt. Doreen Taubitz erläutert, was in eine gesunde, kindgerechte Brotbüchse gehört. Im Blick steht dabei der Nachhaltigkeitsgedanke.