

EINLADUNG



Gleich anmelden
zum kostenfreien
Seminar

Praxisseminar

Das Recht auf Ganztagsbetreuung in Grundschulen ab 2026 – wie kann die Herausforderung für Caterer und Bildungsträger gelingen?



Termin:



25. Oktober 2023
von 9.30 bis 16.00 Uhr

Veranstaltungsort:



HINSCHKE Gastrowelt GmbH
Wilhelmshavener Heerstraße 65
26125 Oldenburg

Der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung an Grundschulen ab 2026 stellt alle Verantwortlichen vor enorme Herausforderungen – auch und besonders hinsichtlich der Verpflegung. Wir von JUNIOR-SERVE und unsere Partner laden Sie ein, im Praxisseminar mit anderen Stakeholdern in den Austausch zu gehen. Gemeinsam beleuchten wir qualitativ hochwertige und effiziente Lösungen – und gestalten so die Zukunft der Schulverpflegung.

Die Inhalte des Seminars auf einen Blick:

- ✓ **Expertenvorträge zum Thema Ganztagsverpflegung und deren Umsetzung**
- ✓ **Erläuterung der verschiedenen Positionen und Anforderungen**
- ✓ **Austausch der Teilnehmerinnen und Teilnehmer über ihre Bedarfe**
- ✓ **Best-Practice-Beispiele**
- ✓ **Networking-Möglichkeiten mit anderen Caterern und Bildungsträgern**

Wir freuen auf Sie!

MODERATION



Ralf Lang
Chefredakteur
Verpflegungs Management

Mit Herrn Ralf Lang ist es uns gelungen, einen renommierten Fachmann der Branche für die

Moderation des Workshops zu gewinnen. Herr Lang wird mit seiner Erfahrung und Expertise souverän durch den Workshop führen.



REFERENT



Gesa Kipsieker
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Als Bindeglied zwischen allen Akteuren, die an der Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung

beteiligt sind, sowie denjenigen, die sich im Bereich der Ernährungsbildung engagieren, möchten wir von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung zu einem verstärkten Austausch miteinander motivieren. Daher sind wir im Bereich der Weiterbildung von Multiplikatoren und in der direkten Beratung von Schulen und Schulträgern tätig. Ein Ziel ist unter anderem die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ sowie die Akzeptanzsteigerung einer ausgewogenen und gesundheitsfördernden Mittags- und Pausenverpflegung.



REFERENT



Günther Lehmann
Geschäftsführer der LEHMANNs Gastronomie GmbH

LEHMANNs ist ein modernes und familiengeführtes Cateringunternehmen aus Bonn, das sich auf die Kinder- und Schulverpflegung spezialisiert hat. Das Unternehmen stellt höchste Ansprüche an die Qualität der Gerichte und die Hygiene in den Betrieben, welche regelmäßig mit Bestnoten zertifiziert und ausgezeichnet werden. Über 200 Kunden in der Region Köln/Bonn werden täglich mit den Verpflegungssystemen Cook & Hold und Cook & Chill mit Speisen beliefert. Herr Lehmann wird einen Vortrag zum Thema „Schulverpflegung in der Praxis“ halten.



REFERENT



Prof. Ulrike Arens-Azevedo
Ernährungswissenschaftlerin mit Schwerpunkt
Gemeinschaftsverpflegung an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
und Sprecherin der Fachgruppe

Gemeinschaftsverpflegung der DGE sowie ehemaliges Mitglied des wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz des BMEL. Sie wird in ihrem Vortrag „Organisation der Verpflegung in Kita und Schule - Rahmenbedingungen, Herausforderungen und Chancen“ über Strukturen und Abläufe im Ganztagsschulbereich, Organisationsmöglichkeiten von Verpflegung, Gelingensfaktoren zur Sicherstellung der Qualität der Speisenangebote sowie die zentrale Bedeutung von Mensen beziehungsweise Schulrestaurants sprechen.

Bitte melden Sie sich jetzt für die kostenfreie Veranstaltung an:

Anmeldung

Anmeldeschluss: 20.10.2023



Eine Veranstaltung von JUNIOR-SERVE,
einer Marke von temp-rite und B.PRO



Partner



> Alles, was Gastronomie gastronomisch macht