

Einladung

VERANSTALTER UND ANSPRECHPARTNER

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Mittelfranken
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth
Jahnstraße 7, 90763 Fürth
Ines Scheckenbach, Telefon: 0911 99715-301
Maria Weidner, Telefon: 0911 99715-304
E-Mail: poststelle@aelf-fu.bayern.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

Genussorte werden in der Kindheit durch das gemeinsame Essen in Familie, Kita, Schule und Hort gelebt. Dieses so erlernte Essverhalten ist im Erwachsenenalter nur noch schwer korrigierbar. Umso wichtiger ist es, neben den Familienmahlzeiten, auch eine gute Basis in Kita und Schule zu schaffen. Doch Traditionen, Rituale und gesellschaftlich festgelegte Verhaltensweisen werden heute durch ständig wechselnde Ernährungstrends und durch die digitalen Medien in Frage gestellt.

Einen Genussort zu schaffen bedeutet auch Verantwortung zu übernehmen – gegenüber der Umwelt, der Gesellschaft und der Zukunft, z. B. in der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Sie als Verpflegungsverantwortliche in Kitas und Schulen stellen sich täglich diesen Herausforderungen und nutzen sie als Chance „Ihren“ Kindern und Jugendlichen eine genussvolle Esskultur, ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten und Wertschätzung für Lebensmittel zu vermitteln.

Wir laden Sie herzlich zu unserer diesjährigen Fachtagung ein, freuen uns auf Ihr Kommen und den gemeinsamen Austausch!

Ihre
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Mittelfranken

ANMELDUNG

Die Anmeldung ist bis zum **22. Juni 2018** online unter www.aelf-fu.bayern.de/fachtagung_ksv möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bei Überbuchung entscheidet Ihr Anmeldedatum.

Für die Teilnahme fällt eine **Tagungsgebühr von 26 €** an (Verpflegung und Tagungsunterlagen). Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung über den Betrag, den Sie bitte mit dem Vermerk des Buchungskennzeichens (s. Rechnung) überweisen.

Bitte beachten Sie:

Mit dem Eingang Ihrer Anmeldung ist diese verbindlich und die Teilnahmegebühr fällig. Eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr ist nicht möglich. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist jedoch möglich.

Während der Veranstaltung werden Bildaufnahmen gemacht. Mit Ihrer Anmeldung erklären Sie sich mit der Veröffentlichung einverstanden.

Impressum

Herausgeber: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth, Jahnstraße 7, 90763 Fürth · www.aelf-fu.bayern.de · **E-Mail:** poststelle@aelf-fu.bayern.de · **Redaktion:** Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mittelfranken · **Bildnachweis:** © Getty RF



Fachtagung Kita- und Schulverpflegung

Genussort Mahlzeit – Food-Trends in Kita und Schule

5. Juli 2018
Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Fürth

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Mittelfranken

Genussort Mahlzeit – Food-Trends in Kita und Schule



PROGRAMM

- 09:15 Uhr **Eintreffen der Tagungsgäste**
mit Begrüßungsimbiss
- 09:45 Uhr **Eröffnung und Grußworte**
Horst Krehn, Behördenleiter, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Fürth
Dr. Christiane Brunner, Leiterin Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken
- 10:15 Uhr **Digital, global, lokal, irrational – welche Food-Trends beeinflussen uns?**
Barbara Wittmann, Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg
- 11:15 Uhr **Pause**
- 11:30 Uhr **Speiseabfälle vermeiden & Kosten senken – eine Chance für mehr Qualität?**
Antonia Blumenthal, Verbraucherzentrale NRW e. V.
- 12:15 Uhr **Mittagspause mit Fingerfood-Buffer**

PROGRAMM

- 13:15 Uhr **Foren – 1. Runde**
Sie können insgesamt an zwei Foren teilnehmen oder alternativ den Koch-Workshop besuchen. Bitte geben Sie Ihre Forumswünsche bei der Anmeldung mit an.
- 14:15 Uhr **Kaffeepause**
- 14:45 Uhr **Foren – 2. Runde**
- 15:45 Uhr **Ende der Tagung**

VERANSTALTUNGSORT

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth
Jahnstraße 7
90763 Fürth

FOREN

Forum 1: Bio-Girl und Burger-Freund. Essen und Geschlecht
In diesem Forum erfahren Sie von Barbara Wittmann anhand aktueller Ernährungstrends wie Nahrungsmittel, Verpackungen und Gerichte auf die Geschlechter wirken.

Forum 2: : Speiseabfälle in Kita- und Schulverpflegung – Praktische Hinweise zur Vermeidung
Gemeinsam mit Antonia Blumenthal analysieren Sie Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und diskutieren mögliche Lösungen.

Forum 3: Getreide und Korn – kennenlernen, entdecken und mit den Sinnen erleben
Mit Erlebnisbäuerin Erika Weiß entdecken Sie mittels kindgerechten Methoden die verschiedenen Getreidearten und deren Verwendungsmöglichkeiten.

Koch-Workshop (max. 20 Teilnehmer): Powerfoods Hülsenfrüchte und Vollkorn – so schmeckt es Kindern und Jugendlichen
Unter der Anleitung von Hauswirtschaftsmeisterin Anja Eckert bereiten Sie kindgerechte, aber dennoch gesundheitsförderliche Gerichte unter Verwendung von Vollkorn und Hülsenfrüchten zu.