

Vortragsprogramm Sonderschau „Verpflegung in Kindergarten und Schule“

Zeit	Dienstag 10.2.	Zeit	Mittwoch 11.2.	Zeit	Donnerstag 12.2.	Zeit	Freitag 13.2.	Zeit	Samstag 14.2.
10.00	Moderation: Andrea Fenner	10.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach Referent: Prof. Dr. Jens Wetterau • Verpflegung in Ganztags- schulen – Ist-Situation und Handlungsalternativen für Kommunen	10.00	Diskussionsrunde: „Perspek- tiven der Schulverpflegung in Deutschland“ mit: Johann Lafer, Schirmherr; Prof. Dr. Volker Pudel, DGE, Uni Göttingen; Prof. Dr. Georg Koscielny, Hochschule Fulda; Markus Haastert, mia Westfalen; Elisabeth Hillebrand, Schulleiterin der Albert-Schweitzer-Projekt- schule in Alsfeld; angefragt: Dr. Andrea Lambeck, Vor- stand des VDOe; Ministerin Annette Schavan, BMBF	10.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach Referentin: Dipl. oec. troph. (FH) Ute Rademacher • Verpflegung in Ganztags- schulen – Ist-Situation und Handlungsalternativen für Kommunen	10.00	Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersach- sen e.V. Referentin: Dorothea Möhring • Wir frühstücken – Schüler organisieren ihre Snacks und Shakes
11.00	Hochschule Fulda Referent: Prof. Dr. Georg Koscielny, • Schuloecotrophologie – neue Wege der Schulver- pflegung und Ernährungs- bildung am Beispiel des take54you-Schulbistros	11.00	Hochschule Fulda Referent: Prof. Dr. Georg Koscielny, • Schuloecotrophologie – neue Wege der Schulver- pflegung und Ernährungs- bildung am Beispiel des take54you-Schulbistros	11.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Referentin: Dipl. oec. troph. (FH) Ute Rademacher • Verpflegung in Ganztags- schulen – Ist-Situation und Handlungsalternativen für Kommunen	11.30	1. Arbeitstreffen der Vernetzungsstellen Schul- verpflegung Begrüßung: Palamentari- sche Staatssekretärin Ursula Heinen, Bundesministerium für Ernährung, Landwirt- schaft und Verbraucherschutz	11.00	Hochschule Fulda Referent: Prof. Dr. Georg Koscielny, • Schuloecotrophologie – neue Wege der Schulver- pflegung und Ernährungs- bildung am Beispiel des take54you-Schulbistros
12.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Referent: Prof. Dr. Volker Peinelt • Verpflegung in Ganztags- schulen – Ist-Situation und Handlungsalternativen für Kommunen	12.00	FKE – Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund Referentin: Dr. Kerstin Clausen • Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung mit Optimix®	12.00	DGE – Deutsche Gesell- schaft für Ernährung e.V. Referentin: Dipl. oec. trph. Sonja Fahmy • FIT KID – die Gesund- Essen-Aktion für Kitas		Referentin: Dr. oec. troph. Elke Liesen, DGE – Gesell- schaft für Ernährung e.V. – Qualitätssicherung durch Qualitätsstandards für die Schulverpflegung Mit anschließender Podi- umsdiskussion	12.00	IGS Roderbruch Referent: Andreas Wozny, Geschäftsführer und Kü- chenchef der gemeinnützi- gen Gesellschaft mbH „Alles Banane“, Schulcatering • Aus der Praxis eines Mensa-Teams
13.00	Verband der Fachplaner e.V., Berlin Referent: Dipl. Wirt.-Ing. (FH) Levin Leiser • Konzeption und Planung von Schulküchen und -men- sen (Verpflegungssysteme, Speisenausgabeformen, Planungsbeispiele)	13.00	Dr. Hoppe Bio-Catering, Kassel Referent: Dr. Harald Hoppe • Mit Begeisterung gesund essen – Bio-Schulverpfle- gung im Free Flow	13.00	Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersach- sen e.V. Referentin: Christine Licher • Lust auf Frühstück – gemeinsam schmeckts besser, Projekt „Gemeinsam schmausen in den Pausen“			13.00	Keine Anmeldung erforderlich. Alle Vorträge sind kostenlos.
14.00	Hochschule Fulda Referenten: Prof. Dr. Georg Koscielny, Prof. Dr. Lücke, Schulverpflegung und Lebensmittelsicherheit • Schuloecotrophologie – neue Wege der Schulver- pflegung und Ernährungs- bildung am Beispiel des take54you-Schulbistros	14.00	Hochschule Fulda Referent: Prof. Dr. Georg Koscielny, • Schuloecotrophologie – neue Wege der Schulver- pflegung und Ernährungs- bildung am Beispiel des take54you-Schulbistros	14.00	Euro-Toques Deutschland GmbH, Referent: Ernst- Ulrich W. Schassberger, Präsident von Euro-Toques Deutschland GmbH • Sind wir noch bei Sinnen? (Geschmacks- und Ernährungserziehung für Schulen, Vorschulen und Kindergärten)	14.00	IGS Roderbruch Referent: Andreas Wozny, Geschäftsführer und Kü- chenchef der gemeinnützi- gen Gesellschaft mbH „Alles Banane“, Schulcatering • Aus der Praxis eines Mensa-Teams	14.00	
15.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Referent: Prof. Dr. Volker Peinelt • Qualitätskontrolle der Schulverpflegung leicht gemacht – Ein Zertifizie- rungsangebot der Hoch- schule Niederrhein und der Verbraucherzentrale NRW	15.00	Euro-Toques Deutschland GmbH Referent: Ernst-Ulrich W. Schassberger, Präsident von Euro-Toques Deutschland GmbH • Sind wir noch bei Sinnen? (Geschmacks- und Ernährungserziehung für Schulen, Vorschulen und Kindergärten)	15.00	CMA Centrale Marketing- Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Bonn Referentin: Maren Hilger • „Schulverpflegung heute: Chancen und Risiken – Er- gebnisse der Strukturanaly- se Schulverpflegung“	15.00	Plattform Ernährung und Bewegung e.V. Referent: Sven Iversen • Netzwerkarbeit zur Förderung eines gesunden Lebensstils	15.00	
16.00	DGE Sektion Niedersachsen Referentin: Dörthe Hen- nemann • Vorstellung der Ge- winnerschulen aus dem Wettbewerb „Wer richtig isst, ist besser drauf“	16.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Referent: Prof. Dr. Volker Peinelt • Qualitätskontrolle der Schulverpflegung leicht gemacht – Ein Zertifizie- rungsangebot der Hoch- schule Niederrhein und der Verbraucherzentrale NRW	16.00	Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Referentin: Dipl. oec. troph. (FH) Ute Rademacher • Qualitätskontrolle der Schulverpflegung leicht gemacht – Ein Zertifizie- rungsangebot der Hoch- schule Niederrhein und der Verbraucherzentrale NRW	16.00	Hochschule Fulda Referent: Prof. Dr. Georg Koscielny, • Schuloecotrophologie – neue Wege der Schulver- pflegung und Ernährungs- bildung am Beispiel des take54you-Schulbistros		