

GANZTAG IN DER PRAXIS UMSETZEN

Was kommt auf den Teller - Wie kommt es auf den Teller?

Präsenzseminare für Kita- und Schulträger

Mit dem kommenden Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ab 2026 setzen Sie als Kita- und Schulträger sich verstärkt mit den Ganztagsangeboten auseinander. Welche Möglichkeiten gibt es dabei die Verpflegung zu gestalten bzw. einrichtungsindividuell und passend für den Träger (weiter-)zuentwickeln?

In unseren Präsenzveranstaltungen erfahren Sie, was auf dem Teller landen sollte und wie es dorthin kommt.

- 
- 05.11.2025 - Kaiserslautern, BBS 1 Technik
 - 12.11.2025 - Fachbach an der Lahn, Firma Dupp
- jeweils 10 - 15 Uhr



Programm:

- Herausforderungen der Kita- und Schulverpflegung - Verpflegungskonzept von Anfang an gedacht - FZE RLP
- Was soll auf den Teller? Verpflegung gesundheitsförderlich und nachhaltig umsetzen, FZE RLP
- Grundlagen der Verpflegungssysteme, FZE RLP
- Ganzheitliche Küchenkonzepte "von klein bis groß" für Kita und Schule inkl. Workshop an den Geräten, Rational
- Leistungsbeschreibung - Umsetzung der Anforderungen aus dem Verpflegungskonzept für die Vergabe, FZE RLP

Neben diesen Programmpunkten haben Sie ausreichend Zeit sich untereinander auszutauschen und zu vernetzen.

Anmeldung unter:

<https://www.fze.rlp.de/FZE/Termine/nach-Datum>

Kontakt: Doris Fey, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
kitaverpflegung@dlr.rlp.de / schulverpflegung@dlr.rlp.de
02602 9228 - 1710

über QR-Code:

