

## Anmeldung

Verbindliche Anmeldung bis **Montag, 8. Juli 2013**, mit beigefügter Fax-/Brief-Antwort. Anmeldeformular im Internet unter [www.schulverpflegung.bayern.de/oberfranken/index.php](http://www.schulverpflegung.bayern.de/oberfranken/index.php).

Die Veranstaltung ist in der FIBS-Datenbank aufgeführt. Sie ist gebührenfrei, die Teilnehmerzahl beschränkt.

## Veranstaltungsort

**Sigmund-Wann-Realschule**  
Nordendstraße 8  
95632 Wunsiedel

### ANFAHRT

- Von B303 nach Beschilderung „Wunsiedel“ richten,
- Luisenburgstraße bis Wunsiedel folgen,
- nach links auf Marktreidwitzer Straße biegen,
- an 2. Ampel rechts abbiegen in Egerstraße,
- geradeaus fahren, bis Beschilderung „Realschule“ links in Schulstraße weist, Beschilderung folgen.

### PARKMÖGLICHKEITEN

- Schulparkplätze in Nordendstraße und Schönlinder Weg
- Parkplatz des AOK Dienstleistungszentrums, Schönlinder Weg (bis 19:00 Uhr)



ATKIS: © 2013 Bayerische Vermessungsverwaltung

Gefördert durch:



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Veranstalter und Ansprechpartner

**Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken**  
im Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung  
am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
(AELF) Bayreuth  
Adolf-Wächter-Straße 10–12  
95447 Bayreuth

Susanne Dobelke

Telefon: 0921 591-341

Fax: 0921 591-111

E-Mail: [susanne.dobelke@aelf-by.bayern.de](mailto:susanne.dobelke@aelf-by.bayern.de)

Stand Mai 2013

Gestaltung: [www.emde-gestaltung.de](http://www.emde-gestaltung.de)

Bildnachweis: Bildarchiv des Bayerischen Staatsministeriums für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Schülerin);  
[panthermedia.net](http://panthermedia.net): Elena Elisseeva (Salat)



Vernetzungsstelle  
**Schulverpflegung**  
Oberfranken

**JAHRESTAGUNG**  
Donnerstag, 18. Juli 2013  
Sigmund-Wann-Realschule  
Staatl. Realschule Wunsiedel

[www.schulverpflegung.bayern.de](http://www.schulverpflegung.bayern.de)



## Appetit auf mehr – Schulverpflegung muss schmecken!

Damit Schulverpflegung gelingt und erfolgreich ist, muss sie von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert sein. Deshalb möchten die regionalen Vernetzungsstellen Schulverpflegung auch 2013 mit ihren Tagungen allen Akteuren „Appetit auf mehr!“ machen: mehr Geschmack, mehr Genuss, mehr zufriedene Schülerinnen und Schüler in der Mensa!

In den letzten fünf Jahren hat sich die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern zu einem kompetenten Ansprechpartner für alle Akteure in der Schulverpflegung entwickelt. Auch hier gilt das Motto „Appetit auf mehr!“, denn eine funktionierende Schulverpflegung braucht eine kontinuierliche Begleitung.

Informieren Sie sich auf den diesjährigen Tagungen bei vielfältigen Experten-Vorträgen, holen Sie sich Anregungen bei zahlreichen Praxisbeispielen und bearbeiten Sie in den angebotenen Foren Themen, die speziell Ihnen wichtig sind. Die regionalen Tagungen möchten Sie auch 2013 unterstützen und motivieren, den Weg für eine gelungene Schulverpflegung weiterzugehen, damit immer mehr bayerische Schülerinnen und Schüler sagen:  
„In unserer Mensa schmeckt's! Guten Appetit!“

Bayerisches Staatsministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



## Programm

- 13:30 Uhr **Begrüßungsimbiss**  
**MARKT DER MÖGLICHKEITEN**
- 14:00 Uhr **Begrüßung**  
Rüdiger Lang, Schulleiter,  
Sigmund-Wann-Realschule  
Dr. Ernst Heidrich, Behördenleiter, AELF Bayreuth
- 14:15 Uhr **Warum Betriebsgastronomie? – Zuschussgeschäft oder Investition für das Unternehmen**  
Johann-Georg Siegel, Leiter Siemens Real Estate Restaurant Services Nordbayern
- 15:00 Uhr **Warum Schulverpflegung? – Fragen an**  
Dr. Karl Döhler, Landrat, Landkreis Wunsiedel  
Heinrich Hausknecht, Ministerialbeauftragter für Realschulen in Oberfranken  
Rüdiger Lang, Schulleiter,  
Sigmund-Wann-Realschule  
Johann-Georg Siegel, Leiter Siemens Real Estate Restaurant Services Nordbayern  
Moderation: Susanne Dobelke,  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken
- 15:30 Uhr **Kaffeepause**  
**MARKT DER MÖGLICHKEITEN**
- 16:30 Uhr **THEMENECKEN – 1. Durchgang**
- 17:10 Uhr **Pause**
- 17:20 Uhr **THEMENECKEN – 2. Durchgang**
- 18:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Durch Qualität überzeugen!

## THEMENECKEN

- Schülergerechte Speiseplanung: Mehr Gemüse im Angebot – weniger Reste auf dem Teller**  
Nadja Färber, Karina Pfadenhauer, Edith Wagner,  
Schulverpflegungs-Coachs
  - Zwischenverpflegung: Gesunde Ideen, die ankommen**  
Gabriele Ruckdeschel, Kantinenleitung, Gymnasium Münchberg
  - Raumakustik: Laut, lauter, leise – akustische Ergonomie in Speiseräumen**  
Holger Brokmann, Konzeptentwicklung Akustik in Bildungseinrichtungen, Ecophon Deutschland
  - Energieeffizienz in der Großküche: Klima schützen und Kosten senken**  
Andreas Helm, Dipl. oec.troph., HKI Industrieverband,  
Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
  - Partizipation:**  
*nur 16:30 Uhr und zeitgleich:*  
**Ein P-Seminar gestaltet Schulverpflegung**  
Jochen Dotterweich, stellv. Schulleiter,  
Arnold-Gymnasium Neustadt b. Coburg  
**MENSA - für Schüler, mit Schülern!**  
Birgit Block, Fachlehrerin, Monika Unterburger, Erzieherin,  
Schülervertreterinnen, Adalbert-Stifter-Schule Forchheim  
*nur 17:20 Uhr:*  
**Schulmensa – Wie und wo binden wir die Schüler ein?**  
Sybille Kießling, Elternvertreterin, Karin Sieder, Lehrerin und  
Verpflegungsbeauftragte, Sigmund-Wann-Realschule Wunsiedel
- MARKT DER MÖGLICHKEITEN**
- Schule + Essen = Genuss: Verkostung von DGE-Rezepten für die Schulverpflegung:** Cafe-Bistro M. GmbH
- Was kann die Lebensmittelüberwachung kontrollieren?**  
Landratsamt Wunsiedel i. Fichtelgebirge, Lebensmittelüberwachung
- Lebensmittel wertschätzen – nachhaltig kochen**  
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Münchberg
- Die AOK als Partner in der schulischen Prävention**  
AOK Bayern – Die Gesundheitskasse Direktion Wunsiedel
- Mensa- und Küchenausstattung:**  
BATANIA DIRECT GmbH, BAUSCHER, bilder-plus.de
- Tiefkühlmenüs:**  
apetito AG, Die Menü-Manufaktur Hofmann,  
Gourmet Menü-Service GmbH & Co. KG
- Bestell-/Abrechnungssysteme:**  
Breustedt GmbH Informationssysteme, FOR.UM IT-Service GmbH,  
RWsoft, „i-NET-Menue“: SCHWARZ Computer Systeme GmbH