

So finden Sie uns



A1 aus Köln A1 aus Bremen

Am Westhofener Kreuz auf die A45 Richtung Oberhausen.
An der Ausfahrt Dortmund-Süd auf die B54 Richtung Zentrum.
An der Ausfahrt Stadtkrone der abknickenden Vorfahrt folgen.
Im Kreisverkehr die 3. Ausfahrt, das Kongresszentrum Westfalenhallen ist zu sehen.

A2 aus Oberhausen A2 aus Berlin

Am Kreuz Dortmund Nordwest auf die A45 Richtung Frankfurt.
An der Ausfahrt Dortmund-Süd auf die B54 Richtung Zentrum.
An der Ausfahrt Stadtkrone der abknickenden Vorfahrt folgen.
Im Kreisverkehr die 3. Ausfahrt, das Kongresszentrum Westfalenhallen ist zu sehen.

A40/B1 aus Essen A40/B1 aus Unna

An der Ausfahrt B54 Richtung Hagen/Frankfurt.
Nach der Tankstelle rechts in die Abfahrt Stadtkrone.
Der abknickenden Vorfahrt folgen.
Im Kreisverkehr die 3. Ausfahrt, das Kongresszentrum Westfalenhallen ist zu sehen.

Parken

Vor dem Hotel steht eine begrenzte Anzahl kostenloser Parkplätze zur Verfügung.
Auf dem Parkplatz A5 des Kongresszentrums besteht die Möglichkeit gegen eine Gebühr von 4 € ganztägig zu parken.

Mit den öffentlichen Nahverkehrsmitteln

Vom Hauptbahnhof mit der U-Bahn **Linie 45** Richtung Westfalenhallen.

Entfernungen

Flughafen Dortmund ca. 15 km
Dortmund Hauptbahnhof ca. 3 km

Unser Angebot

Unsere Veranstaltung war für Sie interessant, aber Sie haben noch weiteren Informationsbedarf? Kein Problem! Auch neben dieser Fortbildung sind wir für Sie da und unterstützen Sie bei der Verpflegung in Ihrer Schule!

Besuchen Sie uns im Internet unter www.schuleplusessen.de. Auf unserer Homepage finden Sie sämtliche Angebote und Veranstaltungen des Projekts, Informationen rund um eine vollwertige Ernährung in Schulen, praktische Hilfen wie Rezepte, Saisonkalender und vieles mehr. In unseren Foren können Sie unseren Experten offene Fragen stellen oder selbst Beiträge einstellen.

Wir bieten außerdem Infoveranstaltungen in Kooperation mit regionalen Schul- oder Ernährungsinstitutionen an. In halbtägigen Schulungen machen wir Sie mit den verschiedenen Verpflegungskonzepten und den wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften vertraut. Die abschließende Diskussion ermöglicht den Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmern.

Bei besonderen einrichtungsspezifischen Herausforderungen können Sie unseren individuellen Beratungsservice vor Ort nutzen. Eine qualifizierte Fachkraft verschafft sich einen Tag lang einen Einblick über die Gegebenheiten an Ihrer Schule. Ein abschließender Bericht gibt wichtige Hinweise für eine konkrete Umsetzung in die Praxis.

Natürlich stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch für Fragen zur Verfügung.
Zögern Sie nicht, Kontakt mit uns aufzunehmen.

Sie erreichen uns:

- per Telefon 0228/37 76-860
- per E-Mail schuleplusessen@dge.de



„Schule + Essen = Note 1“ ein Projekt im Rahmen der Kampagne
Besser essen. Mehr bewegen. KINDERLEICHT
des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz



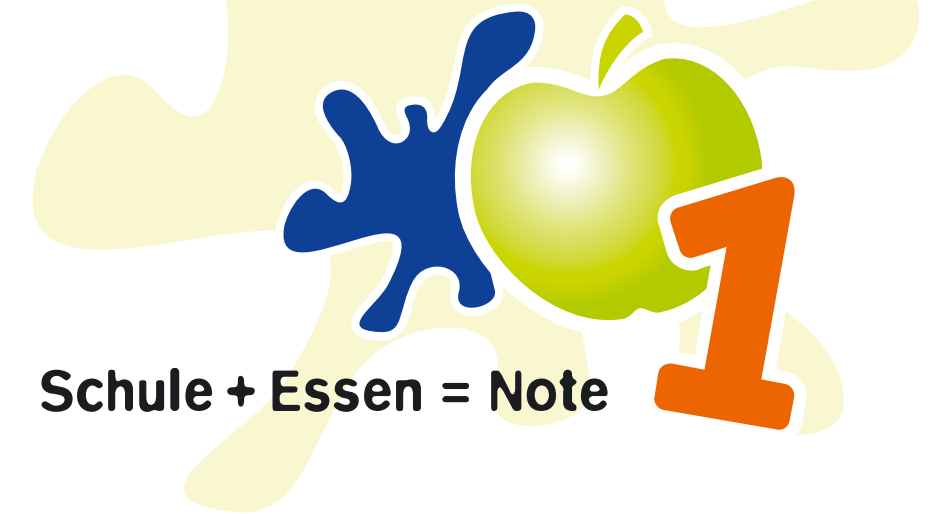
Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



„Schlauer essen – besser lernen.
Konzepte für die Schulverpflegung“

Fortbildungsveranstaltung
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

18. Oktober 2006 in Dortmund



Allgemeine Hinweise

Veranstaltungsort:	Parkhotel & Kongresszentrum Westfalenhallen Rheinlanddamm 200 44139 Dortmund Tel.: 0231 12 04-245
Wissenschaftliche Leitung:	Prof. Ulrike Arens-Azevêdo
Organisation:	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Referat Gemeinschaftsverpflegung Holger Pfefferle Godesberger Allee 18 53175 Bonn Tel.: 0228 37 76-860 Fax: 0228 37 76-800 E-Mail: pfefferle@dge.de www.schuleplusessen.de
Anmeldung:	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Michel Liebke Tel.: 0228 37 76-861 E-Mail: liebke@dge.de
Verpflegung:	Tagungsgetränke/Mittagsbuffet
Moderation:	Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt Fachhochschule Osnabrück Postfach 1940 49009 Osnabrück
Referenten:	
Arens-Azevêdo, Ulrike Prof.	Hochschule für angewandte Wissenschaften Fakultät Life Sciences Lohbrügger Kirchstr. 65 21033 Hamburg
Clausen, Kerstin Dr.	Piepenstockstr. 20 44263 Dortmund
Grünberg, Pia Dipl. oec. troph.	Am Blümlingspfad 70 53359 Rheinbach
Oepping, Anke Dipl. oec troph.	Universität Paderborn Warburger Str. 100 33098 Paderborn
Revermann, Maria Lebensmittelwiss.	Hadrianstr. 4 63456 Hanau-Steinheim
Schlegel-Matthies, Dr. Kirsten Prof.	Universität Paderborn Warburger Str. 100 33098 Paderborn

Vorwort

Liebe Teilnehmerin, lieber Teilnehmer,

vollwertige Ernährung ist für die optimale körperliche und geistige Entwicklung von Kindern unabdingbar. Durch den zunehmenden Aufbau von Ganztagschulen verlagert sich ein Teil der täglichen Verpflegung vom Elternhaus in die Schulen. Daher kommen auf Schulträger, Lehrer und auch Schüler neue Aufgaben aber auch Chancen zu.

Mit der Kampagne „Besser essen. Mehr bewegen. KINDERLEICHT.“ startete im Oktober 2003 das Projekt „Verpflegung in Ganztagschulen“. Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) unterstützt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) Ganztagschulen oder Schulen, die auf einen Ganztagsbetrieb umstellen möchten, bei der Einrichtung eines geeigneten Verpflegungskonzeptes. Aufgrund des großen Interesses wird das Projekt unter dem Slogan „Schule + Essen = Note 1“ seit November 2004 fortgesetzt.

Die Grundlagen für unser Essverhalten und unseren Geschmack werden schon in der Kindheit gelegt. Ein vollwertiges Verpflegungsangebot in der Schule trägt daher dazu bei, das Essverhalten der Kinder positiv zu beeinflussen und einen Beitrag für Gesundheit, Wohlbefinden und Prävention ernährungsmitbedingter Krankheiten zu leisten.

Erkennen und nutzen Sie die Chance, die die Etablierung einer vollwertigen Schulverpflegung unseren Kindern bietet: „gesunde Ernährung“ nicht nur theoretisch zu erlernen, sondern auch praktisch zu „erleben“!

Mit unserem Angebot möchten wir Sie über die Grundlagen einer optimalen Ernährung informieren und Beispiele für erfolgreiche Konzepte einer ausgewogenen Schulverpflegung geben. Nachdem Sie über die aktuelle Versorgungssituation informiert sind, können Sie in Workshops einen Beitrag zur Umsetzung unseres Projekts leisten. Natürlich bietet Ihnen die Veranstaltung auch die Möglichkeit sich mit anderen Teilnehmern auszutauschen. Profitieren Sie von den Erfahrungen und vom Erfolg anderer Schulen!

In den Pausen haben Sie die Gelegenheit sich an Infoständen über verschiedene Ernährungsthemen zu informieren.

Ich wünsche allen Teilnehmern interessante neue Erkenntnisse und Anregungen sowie eine rege und konstruktive Diskussion.

Ihr



Dr. Helmut Oberritter

Programm

Vortragssaal

9.00 – 9.30 Uhr	Begrüßung der Teilnehmer/innen und Vorstellung der Kampagne <i>Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt, Osnabrück</i>
9.30 – 10.15 Uhr	Welches Verpflegungssystem passt zu unserer Schule? <i>Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Hamburg</i>
10.15 – 11.00 Uhr	Hygiene in Schulküchen – Auswirkungen der neuen EU-Verordnung <i>Maria Revermann, Hanau-Steinheim</i>
11.00 – 11.30 Uhr	Pause
11.30 – 12.15 Uhr	Essen in Schulen als Teil des pädagogischen Konzepts <i>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Paderborn</i>
12.15 – 12.45 Uhr	Verpflegungskonzept der Else-Lasker-Schüler-Schule <i>Doris Schrör, Wuppertal-Elberfeld (angefragt)</i>
12.45 – 14.00 Uhr	Mittagsbuffet
Seminarräume	
14.00 – 15.30 Uhr	Workshop I: Schulinternes Marketing für ein erfolgreiches Verpflegungskonzept <i>Leitung: Dipl. oec. troph. Pia Grünberg, Rheinbach</i>
	Workshop II: Zwischenverpflegung und Getränkeversorgung (Arbeitstitel) <i>Leitung: Dr. Kerstin Clausen, Dortmund</i>
	Workshop III: Angebot eines Caterers – Chancen, Möglichkeiten, Beurteilungen <i>Leitung: Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Hamburg</i>
	Workshop IV: Essen und lernen in der Schule – Ernährungs- und Verbraucherbildung mit dem REVIS - Curriculum <i>Leitung: Dipl. oec. troph. Anke Oepping, Paderborn</i>
	Workshop V: Anwendung der guten Hygienepraxis und des HACCP - Verfahrens <i>Leitung: Maria Revermann, Hanau-Steinheim</i>
15.30 – 16.00 Uhr	Pause
16.00 – 17.00 Uhr	Präsentation der Workshopergebnisse Resümees