



## ERNÄHRUNGSBERATUNG RHEINLAND-PFALZ

Die Ernährungsberatung an den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) als Teil des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz (FZE RP) ist eine Einrichtung des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz in enger Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität.

Gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz informieren wir Multiplikatoren und Verantwortliche für die Schulverpflegung über Grundlagen und praktische Umsetzung einer ausgewogenen Verpflegung für Kinder und Jugendliche.

Unsere Fachkräfte vermitteln Ernährungswissen so, dass es für jeden im Alltag unkompliziert umsetzbar ist.

Besonderen Wert legen wir auf die Verwendung regionaler Produkte. Denn wer beim Einkauf bewusst auf Qualität, Regionalität und Saisonalität achtet, leistet einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung.

## KONTAKT

DLR Westerwald-Osteifel  
Bahnhofstraße 32  
56410 Montabaur  
Tel.: 02602 / 9228-1710

DLR Eifel  
Westpark 11  
54634 Bitburg  
Tel.: 06561/ 9480-439

DLR Rheinpfalz  
Breitenweg 71  
67435 Neustadt  
Tel.: 06321/ 671-396

DLR Mosel  
Görresstraße 10  
54470 Berncastel-Kues  
Tel.: 06531/ 956-427

DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück  
Rüdesheimer Straße 60-68  
55545 Bad Kreuznach  
Tel.: 0671/ 820-446

DLR Westpfalz (Kaiserslautern)  
Neumühle 8  
67728 Münchweiler/ Alsenz  
Tel.: 06302/ 9216-18

Internet: [www.fze.rlp.de](http://www.fze.rlp.de)  
E-Mail: [ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de](mailto:ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de)

## SCHULVERPFLEGUNG PROFESSIONELL GESTALTEN

### Seminarreihe



© FZE RP

## PROFIS IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Ein qualitativ hochwertiges Essen, das gut schmeckt, ist eine wichtige Voraussetzung für Lernerfolg und Gesundheit.

Das Personal in der Schulküche ist ein wesentlicher Faktor für das Gelingen einer guten Schulverpflegung. Dabei sind nicht nur Kenntnisse über Lebensmittel und Hygiene gefragt, sondern auch das Geschick, Schülerinnen und Schülern das Essen schmackhaft zu machen.

Personal im Verpflegungsbereich soll fachlich versiert sein und regelmäßig an Schulungen teilnehmen.

In einem **6-teiligen Seminar** bieten die Fachkräfte der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz an den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum eine Auffrischung und Vertiefung des Wissens rund um die Schulverpflegung an.

Eingeladen sind:

- Verantwortliche in der Verpflegung
- Küchen- und Ausgabepersonal
- Hausmeister
- Lehrkräfte
- Eltern

## SEMINARINHALTE

Modul 1:

### **Schulverpflegung - wissen, was Schüler brauchen**

Grundlagen der Ernährung, vegetarische Ernährung, DGE-Qualitätsstandard und Umsetzung, Checklisten

Modul 2:

### **Gut planen - lecker essen**

Speiseplanung und Nährwerte, Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Speiseplankennzeichnung

Modul 3:

### **Verpflegungssysteme gut gestalten**

Verpflegungssysteme, Ausgabesysteme, Prozessabläufe, Lebensmittelverschwendung

Modul 4:

### **Ohne Hygiene geht es nicht**

Fachkundes Schulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514), Folgebelehrung nach § 43 Absatz 4 Infektionsschutzgesetz

Modul 5:

### **Schlauer essen mit Powersnacks**

Zwischenverpflegung, Angebote im Kiosk und Bistro

Modul 6:

### **Essen ist mehr als Sattmachen**

Ernährungsbildung, Schülerakzeptanz, Essatmosphäre, Mensagegestaltung

## ORGANISATORISCHES

Die Module werden an verschiedenen Standorten in Rheinland-Pfalz durchgeführt. Sie können insgesamt oder einzeln gebucht werden. Über jeden Seminarteil gibt es eine Teilnahmebescheinigung, bei Besuch aller Module incl. Abschlusstest ein Zertifikat.

Aktuelle Termine:

[www.fze.rlp.de](http://www.fze.rlp.de)

Auskunft und Anmeldung:  
bei den Dienstleistungszentren  
Ländlicher Raum

Kosten: 20,00 € je Modul 1-5  
10,00 € Modul 6



© FZE RP