

Faire Ernährungsumgebungen - mit neuen Konzepten zu mehr Akzeptanz in der Mensa

- Faire Ernährungsumgebungen gestalten und kommunizieren
 - Mensamarketing
 - Partizipation
 - Essatmosphäre
 - Nudging-Strategien
 - Projektideen für den Schulalltag

Qualität in der Schulverpflegung – mit digitalen Tools entwickeln

- Das digitale Tool „Unser Schulessen“
 - Qualität sichern und weiterentwickeln
 - Der einfache Weg zum Verpflegungskonzept
 - Effektive Zusammenarbeit und Kommunikation

Schulverpflegung - Ohne Hygiene geht es nicht

- Fachkundeschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung, orientiert an DIN 10514:2024-07
- Folgebelehrung nach § 43 Absatz 4 Infektionsschutzgesetz

Anmeldung unter www.fze.rlp.de/Termine

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Dienstorte sind die Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) in Rheinland-Pfalz:

DLR Westerwald-Osteifel Bahnhofstraße 32 56410 Montabaur Tel.: 02602 9228-1710	DLR Eifel Westpark 11 56634 Bitburg Tel.: 06561 9480-0
---	---

DLR Rheinpfalz Breitenweg 71 67435 Neustadt Tel.: 06321 671-0	DLR Mosel Görresstr. 10 54470 Bernkastel-Kues Tel.: 06531 956-0
--	--

DLR Westpfalz Neumühle 8 67728 Münchweiler /Alsenz Tel.: 06302 9216-0	DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Rüdesheimer Str. 60-68 55545 Bad Kreuznach Tel.: 0671 820-0
--	--



SEMINARE FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

Angebote 2026-2027

ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de
kitaverpflegung@dlr.rlp.de
schulverpflegung@dlr.rlp.de
seniorenernaehrung@dlr.rlp.de

Informationen und Termine auf unserer Internetseite:



www.fze.rlp.de

SEMINARE FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

Angebote und Themen 2026-2027

“Was brauchen Kinder, um in der Schule fit zu sein?”

“Wieso gehen so wenige Schüler in die Mensa?”

“Ein Kind verträgt keine Milch - kann es trotzdem an der Schulverpflegung teilnehmen?”

“Und wie kann man langfristig die Qualität der Verpflegung sichern?”

Diese und viele weitere spannende Fragen beantworten wir in unseren Seminaren rund um die Schulverpflegung.

Davon profitieren Sie

- aktuelles Fachwissen rund um die Schulverpflegung
- kompaktes Wissen in 1,5 - 3 Stunden
- Austausch mit Kolleginnen und Kollegen
- anerkannt vom Pädagogischen Landesinstitut

Eingeladen sind:

- Lehrerinnen und Lehrer
- Verpflegungsverantwortliche
- Ausgabe- und Betreuungskräfte
- Essensanbieter, Hauswirtschaftskräfte
- Träger
- Eltern

Fit für den Unterricht - cleveres Essen für Schülerinnen und Schüler

- Ernährung von Kindern und Jugendlichen: gesundheitsförderlich und nachhaltig
- vegetarische Ernährungsformen
- Im Blickpunkt: Pflanzliche Milchalternativen

Speiseplan unter der Lupe - ausgewogen und zeitgemäß

- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- Empfehlungen für Lebensmittelqualität und Häufigkeiten im Speiseplan
- Speiseplan-Check in der Praxis

Speisen clever planen - vielfältig und interkulturell

- Planung der Mittagsverpflegung: gesundheitsförderlich, nachhaltig, interkulturell
- Snackangebote
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Alle essen mit - Schulverpflegung bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten

- Nahrungsmittelunverträglichkeiten (NMU) im Überblick
- ausgewählte NMU konkret
- Umgang mit NMU in der Schule
- Allergiekonzept: wichtige Inhalte

Klimafreundliche Mensa - Nachhaltigkeits-Check für die Schulverpflegung

- Ernährungsbildung praxisorientiert umsetzen:
 - Klimacheck in der Mensa
 - Lebensmittelwertschätzen - Abfall vermeiden

Klimagesund snacken - den Schulkiosk im Blick

- Der Schulkiosk im Nachhaltigkeitscheck
- Klimafreundliche Snacks inkl. Rezepte
- Praxistipps rund um Organisation, Preisgestaltung und Präsentation

Klimagesund frühstücken - die Brotdose im Blick

- Klimafreundliches Pausenfrühstück: Empfehlungen vs. Praxis
- Brot Dosen-Check und Beispiele für kreative Snacks
- Umgang mit „Frühstücksmuffeln“ und „Naschkatzen“
- Unterrichtsideen

