

Aktuelle online Termine 2025/26

Modul 1 : Schulverpflegung - wissen, was Schüler brauchen

Teil 1: 22.09.2025

Teil 2: 01.10.2025

Modul 2: Gut planen - lecker essen

Teil 1: 03.11.2025

Teil 2: 10.11.2025

Modul 3: Verpflegungssysteme gut gestalten

Teil 1: 18.11.2025

Teil 2: 25.11.2025

Modul 4: Ohne Hygiene geht es nicht

Teil 1: 03.12.2025

Teil 2: 10.12.2025

Modul 5: Schlauer essen mit Powersnacks

03.03.2026

Modul 6: Essen ist mehr als Sattmachen

24.02.2026

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Dienstorte sind die Dienstleistungszentren Ländlicher Raum an den sechs regionalen Standorten 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
--	--

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



SCHULVERPFLEGUNG
PROFESSIONELL
GESTALTEN

Seminarreihe

SCHULVERPFLEGUNG PROFESSIONELL GESTALTEN

Seminarreihe in 6 Modulen

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
- Kioskbetreiber/innen
- Lehrkräfte
- Eltern

Organisatorisches

Die Module 2025 werden online von 15.00 Uhr bis 18.30 Uhr angeboten. Sie können alle oder einzeln gebucht werden.

Über jeden Seminarteil gibt es eine Teilnahmebescheinigung. Bei Besuch aller Module kann mit einem Abschlusstest ein Zertifikat erworben werden.

Anmeldung online unter www.fze.rlp.de (>Termine).

Information beim Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

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, Speiseplankennzeichnung, Nahrungsmittelunverträglichkeiten,

Modul 3: Verpflegungssysteme gut gestalten

Verpflegungssysteme, Ausgabe- und Bestellsysteme, 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, Mensagestaltung

