Die Durchführung der Workshops wird durch die Ernährungsberaterinnen des FZE landesweit gewährleistet.

In Kooperation mit dem Projekt "Schülergenossenschaften" haben Sie darüber hinaus die Möglichkeit, eine Schülerfirma zu gründen. Informationen hierzu finden Sie unter: https://schuelergeno.de/

FZE Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

RheinlandPfalz DIENSTLEISTUNGSZENTREN LÄNDLICHER RAUM

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Ernährungsberatung der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) 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.: 06321/6710

DLR Mosel
Görresstr. 10
54470 Bernkastel-Kues
Tel.: 06531/9560

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
schulverpflegung@dlr.rlp.de
kitaverpflegung@dlr.rlp.de

OPTIMIERT EUREN KIOSK

Workshopangebot für Schüler:innen

Nähere Informationen und Termine auf unserer Internetseite

www.fze.rlp.de

SCHÜLERWORKSHOPS

OPTIMIERT EUREN SCHULKIOSK

Liebe Schülerinnen und Schüler,
sehr geehrte Lehrerinnen und Lehrer,

Ihr wollt euer Kioskangebot optimieren oder plant eine Zwischenverpflegung für die Schulgemeinschaft?
Mit unserem Workshopangebot unterstützen wir euch dabei, eure Ideen professionell umzusetzen.

- Ort: an der jeweiligen Schule
- Zeit: 1,5 h pro Workshop
- Anmeldung: Fachzentrum Ernährung RLP
- Das Angebot ist kostenfrei!

WORKSHOPANGEBOT

Coole Pausensnacks für alle

- Zwischenverpflegung
- Nährstoffversorgung durch Kioskangebot
- Vollwertige Ernährung
- Kiosk-Check
- Diskussion

Hygiene I und Hygiene II (je 90 min)

- Infektionsschutzbelehrung nach §43
- Gesetzliche Grundlagen
- Mikrobiologische Grundlagen
- Personal-, Produkt- und Produktionshygiene
- Küchenrundgang

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

- Was sind Allergien und Unverträglichkeiten?
- Was und wie muss gekennzeichnet werden?
- Kiosk-Check

Klimafreundlicher Schulkiosk

- Kioskangebot klimafreundlich gestalten
- Bio-Lebensmittel
- Verpackungen

Nudging - Praktische Handlungsfelder

- Was ist Nudging?
- Präsentation von Speisen und Getränken
- Gäste auf gesunde Wege locken