

HASE+CO

Marktplatz

Thema: Schulverpflegung

Termin: 24.09.08 – 09.00 bis ca. 13.00h

teilnehmende Lieferanten/
Partner

Thema

Rieber

Verpflegungssysteme in Ganztagschulen:
wo bzw. wie wird gekocht? wie kommen die Speisen
zum Schüler?

Rational

Dämpfer: der Alleskönner für eine schonende
Zubereitung von Speisen aller Art

Winterhalter

Energiekosten im Griff – Umweltbewusst **spülen!**

ROWA

Trinkwasser als wichtig(st)er Bestandteil der
Schulverpflegung

Kalicom

Abrechnungssysteme: bare Münze oder
bargeldlos - welche Möglichkeiten gibt es?

apetito

Verpflegungskonzepte aus dem Hause appetito:

- gesunde, ausgewogene Ernährung
- jugendgerechte Menüs – **spezielle Schüler-Produkte**
- **Ernährungserziehung** – Unterstützung für Lehrer
und Eltern

Ablauf

09.30 – 09.45h

**Begrüßung der Teilnehmer durch die Geschäftsleitung
im Kochstudio
Verteilung der Namensschilder/Einteilung der Gruppen**

09.45 – 10.15h

**Vortrag „Ganztagschulen in Niedersachsen“
Referent: Herr Ministerialrat Helmut Temming
vom Niedersächsischen Kultusministerium**

10.20 – 10.40h

Vortrag 1

10.45 – 11.05h

Vortrag 2

11.10 – 11.30h

Vortrag 3

11.30 – 11.50h

Kaffeepause mit Snack an der Kaffeebar

11.55 – 12.15h

Vortrag 4

12.20 - 12.40h

Vortrag 5

12.45 – 13.05h

Vortrag 6

13.05h

**Ende der Veranstaltung mit Übergabe der Handouts
und Möglichkeit der individuellen Beratung an den
einzelnen Ständen**