

Sonderschau Schulverpflegung didacta 2010

Vortragsprogramm

Moderation: Andrea Fenner

Öffnungszeiten:

Für Besucher täglich von 09.00 bis 18.00 Uhr

Für Aussteller täglich von 08.00 bis 19.00 Uhr

Zeit	Dienstag 16. 3.	Mittwoch 17. 3.	Donnerstag 18. 3.	Freitag 19. 3.	Samstag 20. 3.
10.00		Bewertung und Überprüfung der Schulverpflegung durch die AGS Prof. Dr. Volker Peinelt, Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach	Die neuen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Besser Lernen durch bessere Schulverpflegung M.Sc.oec.troph. Katrin Müller, Forschungsinstitut für Kinderernährung	DGE-Projekt "Schule plus Essen = Note 1" Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
11.00		Schulküchenplanung - Praxisbeispiele und Details Dipl. Wirt.Ing. (FH) Levin Leiser Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH	Demo: Speisenplan-Analyse Dipl. oec.troph. (FH) Ute Rademacher, Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach	Bewertung und Überprüfung der Schulverpflegung durch die AGS Prof. Dr. Jens Wetterau Hochschule, Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach	Richtige Schulverpflegung mit dem optimiX-Gütesiegel Dr. oec. troph. Kerstin Clausen, Forschungsinstitut für Kinderernährung
12.00					Die wichtigsten rechtlichen Rahmenbedingungen in der Schulverpflegung (Schwerpunkt Hygiene) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
13.00	Besser Lernen durch bessere Schulverpflegung M.Sc.oec.troph. Katrin Müller, Forschungsinstitut für Kinderernährung	Die neuen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Richtige Schulverpflegung mit dem optimiX-Gütesiegel Dr. oec. troph. Kerstin Clausen, Forschungsinstitut für Kinderernährung	Die neuen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	
14.00	Schulküchenplanung - Praxisbeispiele und Details Dipl. Wirt.Ing. (FH) Levin Leiser Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH	Besser Lernen durch bessere Schulverpflegung M.Sc.oec.troph. Katrin Müller, Forschungsinstitut für Kinderernährung	Schulküchenplanung - Praxisbeispiele und Details Dipl. Wirt.Ing. (FH) Levin Leiser Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH	Chip macht Schule Ingo Limburg, Initiative GeldKarte e.V.	
15.00	DGE-Projekt "Schule plus Essen = Note 1" Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Demo: Speisenplan-Analyse Dipl. oec.troph. (FH) Ute Rademacher, Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach	Die wichtigsten rechtlichen Rahmenbedingungen in der Schulverpflegung (Schwerpunkt Hygiene) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Schulküchenplanung - Praxisbeispiele und Details Dipl. Wirt.Ing. (FH) Levin Leiser Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH	
16.00		Die wichtigsten rechtlichen Rahmenbedingungen in der Schulverpflegung (Schwerpunkt Hygiene) Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Bewertung und Überprüfung der Schulverpflegung durch die AGS Prof. Dr. Jens Wetterau Hochschule, Niederrhein, FB Oecotrophologie, Mönchengladbach	Richtige Schulverpflegung mit dem optimiX-Gütesiegel Dr. oec. troph. Kerstin Clausen, Forschungsinstitut für Kinderernährung	