

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen •
Bohlweg 38 • 38100 Braunschweig

An alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
der kommunalen Schulverwaltung

Braunschweig, 11. April 2017

Regionales Treffen

„Küchen- und Mensaplanung in Schulen – zielgerichtet und praxisorientiert“

Sehr geehrte Damen und Herren,

in Niedersachsen werden in den nächsten Jahren im Zuge der Planung von Ganztagschulen immer mehr Mensen an Schulen eingerichtet. Die Mensen entstehen dabei entweder als Neubau oder aber als Aus- und Umbau in den schon vorhandenen Räumlichkeiten. Eine Mensa zu planen oder zu optimieren ist eine große Herausforderung für alle Beteiligten. Im Rahmen unseres Regionalen Treffens „**Küchen- und Mensaplanung in Schulen – zielgerichtet und praxisorientiert**“ möchten wir Sie bei dieser Aufgabe unterstützen und Ihnen Möglichkeiten für einen zielgerichteten Mensabau aufzeigen.

Wir konnten **Herrn Thorsten Kretzschmar** von „Hertwig + Kretzschmar AGK – Planung von Großküchen“ aus Hannover als Referent für Sie gewinnen. Herr Kretzschmar verfügt über langjährige Erfahrung in der Entwicklung von individuellen Verpflegungskonzepten im Schulkontext. Er wird Ihnen im Rahmen dieser Veranstaltung eine Übersicht darüber geben, wie Sie Mensen sowohl als Neubau planen oder zeitgemäß umbauen können.

Was sind die ersten Schritte? Welche Küchen-, Ausgabe- und Kassensysteme gibt es? Welche Rahmenbedingungen sind zu bedenken? Wie finde ich einen Caterer? Wie können zukünftige Entwicklungen berücksichtigt werden? Diese und weitere Punkte wollen wir mit Ihnen besprechen

am **30. Mai 2017**
um **10:00 Uhr**
im **Gymnasium Große Schule**
Rosenwall 12
38300 Wolfenbüttel

Die Große Schule in Wolfenbüttel stand selbst einmal vor der Herausforderung eine Mensa in das bestehende Gebäude zu integrieren. Wir werden uns die Küche, in der einige Komponenten angeliefert und regeneriert und andere Komponenten frisch zubereitet werden, vor Ort

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Niedersächsische
Landesschulbehörde

anschauen. Anhand von **Praxisbeispielen** erfahren Sie, was es braucht, damit eine höchstmögliche Akzeptanz für die Schulmensa bei allen Beteiligten erreicht werden kann.

Wir freuen uns über Ihre **Anmeldung bis zum 15.05.2017 online** unter [diesem Link](#).

Kosten: Die Teilnahme ist bis auf einen Verpflegungsbeitrag von 10,- €/Person für Mittagessen und Tagungsgetränke kostenfrei.

Das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen freut sich auf Ihre Teilnahme.

Mit freundlichen Grüßen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Im Auftrag

A handwritten signature in blue ink that reads "W. Arnold". The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

Wiebke Arnold, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, Braunschweig

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

WOLFENBÜTTEL
Datum: 30.05.2017
Zeit: 10:00 – 15:30 Uhr
Ort: Gymnasium Große Schule
Rosenwall 12
38300 Wolfenbüttel

PROGRAMM

10:00 Uhr	Begrüßung
10:30 Uhr	Küchensysteme im Überblick
11:15 Uhr	Auswirkung des Verpflegungssystems / der Verpflegungsteilnehmerzahl auf die Technik
12:00 Uhr	Pause und Mittagessen in der Mensa
12:45 Uhr	Ausgabeküche vs. Frischküche aus planerischer Sicht
13:30 Uhr	Was sollte bei der Findung eines Caterers beachtet werden?
14:00 Uhr	Pause
14:15 Uhr	Bericht aus der Praxis mit kleiner Küchenführung
15:00 Uhr	Offene Fragerunde
15:30 Uhr	Ende der Veranstaltung

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Niedersächsische
Landesschulbehörde