

Liebe Zuständige im Bereich Schulverpflegung,

hiermit lade ich Sie herzlich zu unserem

RegioTreff Schulverpflegung mit dem Thema
„Küchensysteme – Cook & Freeze im Fokus“ ein,

am Mittwoch, den 22. Mai 2019
von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr
in der Mensa des
Gymnasiums Herzogenaurach
Burgstaller Weg 20
91074 Herzogenaurach

Inhalt:

Als Cook & Freeze bezeichnet man ein Verpflegungssystem, bei dem die hergestellten Speisen nach der Zubereitung sofort schockgefrostet und an den Ort der Ausgabe geliefert werden. Dort werden die tiefgekühlten Speisen zum Verzehr nur noch erhitzt oder fertig gegart.

Tiefkühlkost ist immer noch mit vielen Vorurteilen behaftet. Doch sind diese berechtigt? Oder bestehen gegenüber der Warmverpflegung sogar gewisse Vorteile?

Im Gymnasium Herzogenaurach erhalten Sie die Möglichkeit, einen exklusiven Einblick in die örtliche Aufbereitungsküche zu erhalten. Der Küchenbetreiber (Schulhaus Catering GmbH) und der Speisenanbieter (die Fa. Hofmann-Menü) stellen Ihnen das Küchensystem "Cook & Freeze" und die Organisation vor Ort vor. Außerdem plaudern die Küchenkräfte aus dem Nähkästchen und geben ihre Erfahrungen mit der Arbeit in einer "Tiefkühlküche" weiter. Eine Verkostung ist ebenfalls geplant.

Zielgruppe:

Alle Zuständigen im Bereich der Schulverpflegung (z. B. Träger, Schulleitung, Verpflegungsbeauftragte, Lehrkräfte, Küchenkräfte, Ausgabepersonal, Eltern, ...).

Anmeldung:

Melden Sie sich bitte **bis spätestens Mittwoch, den 15. Mai 2018, online** unter folgendem Link an:

<http://www.aelf-fu.bayern.de/ernaehrung/gv/153145/index.php>

Ich freue mich auf zahlreiche Anmeldungen und einen regen Austausch!

Herzliche Grüße

Marina Weidner
(Ernährungswissenschaften M.Sc.)
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mittelfranken

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken
Jahnstraße 7, 90763 Fürth
Tel.: 0911 99715 304
Fax: 0911/99715-600
Mail: Marina.Weidner@aelf-fu.bayern.de