

# Fachpraxis in der Lehrküche? Wie kann das aktuell gelingen?

## Umsetzung der coronabedingten Hygienevorschriften in der Lehrküche - Informations- und Austauschtreffen

Immer wieder tauchen Fragen zur Umsetzung der Fachpraxis in der Lehrküche auf: Wie können wir mit Abstand Nahrung zubereiten? Welche Hygiene-Regeln müssen wir beachten? Wie viele Schüler\*innen dürfen in der Lehrküche praktisch arbeiten? Und wie können die Speisen coronakonform verzehrt werden?

An diesem Nachmittag wollen wir gemeinsam an Antworten und Umsetzungsstrategien arbeiten. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

### Geplanter Ablauf:

- Begrüßung & Ankommen
- Welche Regelungen müssen beachtet werden?
- Umsetzungsstrategien aus und für die Praxis
- Austausch

---

**Termin:** 3. Juni 2021, 15:30 bis 17:30 Uhr

**Ort:** Der Zoom-Raum der Bildungsregion Ostfriesland ist ab 15:15 Uhr geöffnet.

**Anmeldung:** bis 20.05.2021 per Mail an [marques@ostfriesischelandschaft.de](mailto:marques@ostfriesischelandschaft.de)

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie zwei Tage vor Beginn.

**Kosten:** Die Veranstaltung ist kostenfrei.

**Zielgruppe:** Lehrkräfte des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft und des Profils Gesundheit & Soziales der Sek I aller Schulformen und der BBS

**Veranstalter:** RPZ–Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung und Bildungsregion Ostfriesland, Fischteichweg 16, 26603 Aurich

**Ansprechpartnerinnen:** Gerda Müller & Dörte Wegmann-Wardenbach

---

### Unsere Kooperationspartner

**verbraucherzentrale**  
Niedersachsen

**ZnE** Klaus Bahlsen Zentrum  
NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

**VERNETZUNGSSTELLE  
SCHULVERPFLEGUNG**  
Niedersachsen