

INTERGASTRA

ON TOUR



KLASSE(N)ESSEN

LunchLab – Gemeinschaftsverpflegung für Kita & Schule

Ganztage einrichten, Verpflegung sichern: Best Practices für Kommunen
14.10.2026 | 11:00 – 15:00 | Albrechthof, Polling (Oberbayern)

Gemeinsam mit ihren Netzwerkpartnern lädt die **INTERGASTRA** zu einer Fach- und Informationsveranstaltung auf den oberbayerischen Albrechthof in Polling ein – einem mehrfach ausgezeichneten Bio-Cateringunternehmen für Kita- und Schulmenüs.

Auf der INTERGASTRA 2026 erhielt das Thema Kita- und Schulverpflegung mit dem **LunchLab** erstmals eine eigene Plattform für fachlichen Dialog. In Polling erwarten Sie nun praktische Impulse.

Schließlich drängt die Zeit: Ab dem 1. August 2026 gilt der **Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung** für alle ErstklässlerInnen – und bis zum Schuljahr 2029/30 müssen alle Grundschulkinder der Klassen 1 bis 4 erfasst sein. Mit dem Start nach den Sommerferien beginnt im September für viele Schulträger die entscheidende Planungs- und Umsetzungsphase.

Der Termin im Oktober ist bewusst gewählt, dass Sie für die Fragen, die jetzt auf den Tisch kommen, erprobte Lösungen mitnehmen können, etwa: Woher stammt eigentlich das Mittagessen – und was sollte für eine moderne Schulverpflegung gebaut, gekauft und organisiert werden?

Unser Besuch des **Albrechthofs** liefert Antworten: In seiner Zentralküche entstehen täglich bis zu 9.000 Bio-Mahlzeiten für Kitas und Schulen der Region. Sie erhalten Einblicke in bewährte Abläufe, lernen erprobte Konzepte kennen und kommen mit erfahrenen Fachleuten aus der Gemeinschaftsverpflegung ins Gespräch.

Die Veranstaltung richtet sich explizit an **Schulträger, BürgermeisterInnen, SchulleiterInnen** sowie generell **Verantwortliche aus der Verwaltung im Bereich Kultus und Sport** – aus ganz Bayern.



Wer erwartet Sie?



Martin Albrecht, Geschäftsführer
Albrechthof Catering & Menü GmbH

... zeigt, worauf es beim Betrieb einer Zentralküche für Kita- und Schulverpflegung ankommt und welche Erfahrungen Kommunen und Träger für ihre eigenen Projekte nutzen können.

Lisa Saur und Miriam Veile,
Ernährungsfachkräfte Stadt Ulm Abt.
Bildung & Sport - Sachgebiet Ernährung

...geben Einblicke in die Organisation der Schulverpflegung einer Großstadt. Sie sprechen über moderne Konzepte, wie zum Beispiel Freeflow-Systeme für eine zukunftsfähige Ernährung.



Véronique Girmscheid, Vernetzungsstelle Kita-
und Schulverpflegung Schwaben

... spricht über „Gelingfaktoren für die Verpflegung im Ganztage“. Sie gibt Antworten darauf, wie Verpflegung als integrativer Bestandteil im Ganztageskonzept von Schulen und Kitas verankert werden kann.

Im Anschluss an die Vorträge öffnet der Albrechthof seine Zentralküche für eine Führung; den Abschluss bildet der Austausch mit Expertinnen und Experten aus Speisenzubereitung, Speisenlogistik, Küchentechnik, Spültechnik und Speisenverteilung.

Alles auf einen Blick

Veranstalter

INTERGASTRA
Messe Stuttgart

Ort

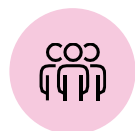
Albrechthof Catering & Menü GmbH
82398 Polling (Oberbayern)

meet&work-Netzwerkpartner

B.PRO · RHIMA B.V. · temp-rite · Welbilt

Datum/Zeit

14.10.26, 11:00 – 15:00 Uhr



Kostenfreie Teilnahme

Begrenzte Teilnehmerzahl



Anmeldung

über den QR-Code oder [HIER KLICKEN](#)

Ihr Ansprechpartner
für Anmeldung und Fragen:



Thomas Eberwein,

Manager Messe und Eventkoordination

INTERGASTRA, Messe Stuttgart

Mail: thomas.eberwein@messe-stuttgart.de

Tel: 0711 – 18560 - 2697

