

# LIVE-WEBINAR: Ausschreibung von Kita- und Schulverpflegung - Profi-Tipps zur Umsetzung

<b>Produktnummer</b> 2025-65274D	<b>Termin</b> 06. November 2025 09:00 bis 12:30 Uhr	<b>Gebühren</b> 186,00 € (inkl. Seminarunterlagen)
-------------------------------------	---	---

## Inhalte

Für Kitas und Schulen im Ganztagsbetrieb muss ein Essensangebot geplant und anschließend ausgeschrieben werden. Dabei ergeben sich viele Fragen zu einer bewährten Vorgehensweise. Die Referentinnen schöpfen mit ihrer über 10-jährigen Erfahrung auf diesem Gebiet aus ihrem Erfahrungsschatz.

In diesem Kompakt-Seminar zeigen wir Ihnen im Überblick und sehr praxisnah, welche Schritte zur Durchführung einer Ausschreibung notwendig sind. Vorkenntnisse aus dem Seminar "Ausschreibung von Kita- und Schulverpflegung – Profi-Tipps zur Vorbereitung" werden vorausgesetzt.

- Allgemeine Hinweise zu Vergabeverfahren und Vergabearten
- Leistungsbeschreibung u. weitere formale Anforderungen zum Ausschreibungsgegenstand
- Praxisnaher Überblick über die notwendigen Schritte zur Durchführung einer Ausschreibung

## Dozent:innen

Petra Vonderach

PVP Projektmanagement, Vorbereitung | Durchführung | Begleitung (EU-)

Vergabeverfahren, Fachberaterin Vergaberecht

Sabine Chilla

Dipl.-Oecotrophologin, Pro Schulverpflegung, Coach bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW, Fachberaterin für Kita- und Schulverpflegung

## Zielgruppe

Kita- und Schulträger, Sachbearbeiter:innen sowie Sachgebietsleiter:innen der Kita- und Schulverwaltung oder Vergabestellen

Vorkenntnisse aus dem Seminar "Ausschreibung von Kita- und Schulverpflegung – Profi-Tipps zur Vorbereitung" werden vorausgesetzt.

## Ziele

Sie können nach diesem Seminar den formalen und zeitlichen Umfang einer Ausschreibung einschätzen und Sie wissen, welche Unterlagen Sie für eine Ausschreibung benötigen.

## Ort

VWA digital

## Kontakt

### Information

Amelie Burkhardt

0711 21041-52

A.Burkhardt@w-vwa.de

### Konzeption und Beratung

Valerie Nübling

0711 21041-43

V.Nuebling@w-vwa.de

[Anmelde- und Teilnahmebedingungen](#)

[Impressum](#)

[Datenschutzhinweise](#)

## Hinweis

Diese Veranstaltung wird als Live-Webinar durchgeführt. Anmeldungen sind online möglich.

### TECHNISCHE VORAUSSETZUNGEN ZUR ONLINE-TEILNAHME

- Sie benötigen ein mit dem Internet verbundenes Endgerät (Desktop-PC, Laptop, Tablet oder Smartphone), sowie eine stabile Internetverbindung.
- Ihr Endgerät sollte über Mikrofon und Webkamera verfügen, um sich verbal und visuell zu beteiligen.
- Ihr Gerät muss Ton wiedergeben können; über Lautsprecher oder Kopfhörer. Optional ist die Teilnahme per Telefon möglich, um Ton zu empfangen.
- Die Teilnahme erfolgt direkt über einen Internet Browser und erfordert keine weitere Software oder Plug-Ins.
- Uneingeschränkt funktionieren die Browser Chrome, Microsoft Edge und Safari (jeweils in der aktuellen Version). Wir empfehlen „Chrome“. Den Internet Explorer von Microsoft bitte nicht verwenden!
- Wichtig: Starten Sie den Browser direkt auf Ihrem PC! Citrix- oder Remote-Desktop-Umgebungen sowie Internetzugänge, die über eine VPN-Verbindung hergestellt werden, können zu Problemen führen.
- Testen Sie bei Bedarf den Zugang vorab unter: <http://webinare.vwa-digital.de>

### INFORMATIONEN ZUR ONLINE-TEILNAHME

- Ihre persönlichen Zugangsdaten erhalten Sie nach der Anmeldung per Mail. Bitte überprüfen Sie hierfür auch den Eingang Ihres Spam-Ordners. Bewahren Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten sicher auf, da diese ihre Gültigkeit für alle zukünftigen Online-Veranstaltungen behalten.
- Selbstverständlich können Sie für die Teilnahme auch ein privates Endgerät nutzen.
- 30 Min. vor Beginn ist der Webinar-Raum geöffnet. In diesem „Check-In“-Zeitfenster helfen wir Ihnen mögliche technische Probleme zu beheben.
- Bei technischen Problemen rufen Sie unsere IT-Service-Hotline unter 0711 21041-9999 an.
- Begleitunterlagen stehen i.d.R. einen Werktag vor dem Veranstaltungstermin zum Download über Ihre Zugangsdaten für Sie bereit. Die Unterlagen sind ca. 1 Woche verfügbar.
- Ihre Teilnahmebestätigung erhalten Sie per E-Mail.