



Einladung zum Workshop Schulverpflegung gestalten - mehr Qualität und Nachhaltigkeit mit regionalen Bio-Produkten

Weimar, Juli 2016

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit diesem Workshop am 23.10. richten wir uns an **Caterer, Köche und Köchinnen** und **weitere Multiplikatoren**, die mehr über den praxisnahen Einsatz von biologisch und regional erzeugten Lebensmitteln in der Schulverpflegung- auch bei knappem Budget - erfahren wollen.

Wie kann die Verpflegung nachhaltig und gesund ausgerichtet werden? Wie können Bio-Lebensmittel in das Verpflegungsangebot integriert werden? Und was heißt überhaupt „Bio-Lebensmittel“? Diesen und weiteren Fragen wollen wir gemeinsam mit Ihnen nachgehen und praxisnahe Wege aufzeigen.

Stellvertretend für die **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen** wird **Frau Lienig** vor Ort sein und Ihnen die Qualitätsstandards der Schulverpflegung vorstellen sowie Kriterien an die Hand zu geben, mit denen Sie Ihr bestehendes Verpflegungsangebot prüfen können. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln bedarf durchaus auch besonderer Kenntnisse. Im Rahmen des Workshops werden wir Ihnen das EU-Projekt „Organic cooks in public settings“ vorstellen. In dem Projekt geht es um die Erstellung von Rahmenlehrplänen für die Ausbildung zum Bio-Koch bzw. zur Bio Köchin. Aus der Praxis wird sich **Frau Petrone**, die Geschäftsführerin von dem **Bio-Cateringunternehmen „Il Cielo“ aus der Region München** vorstellen. Das Unternehmen „Il Cielo“ gibt es seit 2005. Aktuell werden dort in mehreren dezentralen Küchen bis zu 4000 Essen täglich in 100 % Bio-Qualität frisch gekocht. Hier haben Sie die Chance sich von der Umsetzbarkeit des Einsatzes von Bio-Produkten zu überzeugen. Bei einer praktischen Übung unter Leitung von Frau Petrone werden wir Speisepläne auch unter dem Gesichtspunkt der Kosten gemeinsam optimieren. **Gerne können Sie für diese Übung auch ihre eigenen Speisepläne mitbringen.** Ausgestattet mit Anregungen und Ideen für den Einsatz von Bio-Produkten schließen wir den Abend ab.

Termin: Sonntag, 23. Oktober 2016, 13:00 bis 17:30 Uhr
Veranstaltungsort: Messe Erfurt – Congress Center
Gothaer Straße 34
99094 Erfurt

Der Workshop ist für Sie kostenfrei. Wegen der begrenzten Plätze bitten wir Sie, sich bis zum 14. Oktober 2016 per Fax oder Email bei uns verbindlich anzumelden. Wir freuen uns, Sie am 23.10. in Erfurt begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Sara Flügel

Kontakt:

Thüringer Ökoherz e.V.

Sara Flügel
Schlachthofstr. 8 - 10
99423 Weimar

Tel.: (036 43) 49 64 08
Fax: (036 43) 49 64 07

Email: s.fluegel@oekoherz.de

Internet: www.oekoherz.de



Die Info-Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist Teil des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und wurde initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



Bio kann jeder- Schulverpflegung gestalten - mehr Qualität und Nachhaltigkeit mit regionalen Bio-Produkten

23. Oktober 2016, 13:00 – 17:30 Uhr

Programm:

- 13:00 Uhr **Ankommen und Informieren**
- 13:15 Uhr **Begrüßung mit Vorstellungsrunde, Erwartungsabfrage und Einleitung**
Sara Flügel, Thüringer Ökoherz e.V.
- 13:45 Uhr **Was steckt hinter dem Begriff Bio-Lebensmittel? Darstellung und Erklärung des Ökolandbaus und der Siegel**
Sara Flügel, Thüringer Ökoherz e.V.
- 14:15 Uhr **Bio in der Schulverpflegung: Erste Schritte durch Umsetzung der Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung**
Alexandra Lienig, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
- 14:45 Uhr **Ökologisch und nachhaltig kochen muss gelernt sein?! Präsentation des EU-Projektes „Organic cooks in public settings“ – eine Ausbildung zum Bio-Koch**
Alexandra Lienig, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen und Lenka Kovacova, Thüringer Ökoherz e.V.
- 15:15 Uhr **Kaffee/ Tee-Pause mit Bio-Snacks und Infotisch**
- 15:45 Uhr **Einführung Kalkulation der Speisen, Grundrezepturen und Übung zur Speiseplanoptimierung/ Kostenoptimierung**
Carola Petrone, Geschäftsführerin des Bio-Cateringunternehmens „Il Cielo“
- 17:15 Uhr **Frage- und Diskussionsrunde mit anwesenden Expertinnen sowie Abschlussrunde**
- 17:30 Uhr **Ende der Veranstaltung**
(Änderungen vorbehalten)



Die Info-Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und wurde initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Workshop

Schulverpflegung gestalten- mehr Qualität und
Nachhaltigkeit mit regionalen Bio-Produkten

Sonntag, 23. Oktober 2016, 13:00 – 17:30 Uhr

Messe Erfurt – Congress Center, Gothaer Straße 34, 99094 Erfurt

An:

Thüringer Ökoherz e.V.
z. Hd. Sara Flügel
Schlachthofstr. 8-10
99423 Weimar

oder per Telefax: 036 43 / 496 407

Email: s.fluegel@oekoherz.de

Rückantwort

An dem Workshop am 23. Oktober 2016 melde(n) ich/wir uns mit ____ Person(en)
an.

Name der Einrichtung/Firma: _____

Name(n): _____

Position(en): _____

Straße und Hausnummer: _____

PLZ und Ort: _____

Telefon: _____

Email: _____

.....
Einverständniserklärung, bitte hier ankreuzen:

Ich bin damit einverstanden, dass Fotos auf denen ich abgebildet bin auf der
Veranstaltung gemacht werden. Diese Bilder dürfen vom Thüringer Ökoherz e.V.
für seine Projektarbeit genutzt werden.

Ja Nein

☐☐

Unterschrift

Bitte deutlich in Druckbuchstaben ausfüllen. Vielen Dank.

Der Eingang des Bogens zählt als Anmeldung. Wir versenden keine Anmeldebestätigung.
Sie werden von uns benachrichtigt, wenn der Workshop ausgebucht ist.