



## Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

### Bio-Essen für Kinder: Mehr Nachhaltigkeit und Qualität in Kindertagesstätten

Wann: Donnerstag, 20.10.2016, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Montessori Glückskinder UG, Lamer Str. 20, 93444 Bad Kötzing

Sehr geehrte Damen und Herren,

Was sind die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen - auch bei knappem Budget- integriert werden? Welche Erfahrungen gibt es dazu in der Praxis?

Bei diesem Workshop erhalten die TeilnehmerInnen praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. Die TeilnehmerInnen bekommen Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung und können eigene Erfahrungen austauschen.

**Eingeladen sind pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte an Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Eltern, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Bio- und konventionelle Großhändler und alle interessierte Personen.**

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos. Wir bitten Sie jedoch, für den Praxisteil 5 € Verpflegungspauschale mitzubringen.

Damit wir besser planen können, bitten wir Sie um eine schriftliche Anmeldung.

Mit freundlichen Grüßen

Agnes Streber, Geschäftsleitung

  
Ernährungsinstitut  
KinderLeicht

Ernährungsinstitut KinderLeicht  
Pasinger Bahnhofsplatz 3, 81241 München  
info@kinderleichtmuenchen.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 und Landwirtschaft.



## Programm

**14:00 Uhr Begrüßung und Vorstellungsrunde**

*Petra Freimuth/ Montessori Glückskinder*

*Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht*

**14:15 Uhr Warum Bio in der Kinderverpflegung, Grundlagen des Biolandbaus, Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln**

*Carolin Margraf / Ernährungsinstitut KinderLeicht*

**15:00 Uhr Vorstellung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung**

*Anika Kup/ Johanna Baumann - Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung*

**15:15 Uhr Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks**

*Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch*

**15:45 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“**

*Agnes Streber / Ernährungsinstitut KinderLeicht*

**16:30 Uhr Praxisteil: Vom Garten in den Suppentopf – Bio kochen mit Kindern**

*Petra Freimuth/ Montessori Glückskinder*

**17:45 Uhr Feedback-Runde**

**18:00 Uhr Ende der Veranstaltung**



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 und Landwirtschaft.

Die Kampagne „Bio kann jeder“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Weitere Informationen finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de) bzw. [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

Veranstalter und Anmeldung:

Ernährungsinstitut KinderLeicht, Agnes Streber, Pasinger Bahnhofplatz 3,  
81241 München, Tel.: 089 716 77 50 30, Fax: 089 716 77 50 31  
E-Mail: [info@kinderleichtmuenchen.de](mailto:info@kinderleichtmuenchen.de)



Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Wir bitten um 5 € Verpflegungspauschale.

---

**Verbindliche Anmeldung bitte bis spätestens 13.10.2016**

**per Fax 089 716 77 50 31 oder [a.streber@kinderleichtmuenchen.de](mailto:a.streber@kinderleichtmuenchen.de)**

- Hiermit melde ich mich (und weitere .... Person/en) zum Workshop am **20.10.2016 in Bad Kötzing** verbindlich an.
- Nein, ich kann nicht teilnehmen. Aber ich bin an weiteren Informationen zu diesem Thema interessiert.

Vor- und Nachname (TN 1): .....

Vor- und Nachname (TN 2): .....

Vor- und Nachname (TN 3): .....

Einrichtung: .....

Funktion: .....

Straße: .....

PLZ und Ort: .....

Telefon: .....

E-Mail: .....

.....

Datum

Unterschrift

Unser Essensanbieter ist .....

Wir kochen selbst

Wir verwenden (teilweise) schon ökologische und regionale Produkte

Wir interessieren uns für den Workshop, weil .....

.....