



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Die Zukunft mitgestalten! Trends und Herausforderung in der Schulverpflegung

Wann: Donnerstag, 13.10.2016, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: AELF, Rudolf-Diesel-Ring 1a, 83607 Holzkirchen

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**
Erwartungen der TeilnehmerInnen
- 14:15 Uhr Warum Bio in der Kinderverpflegung, Grundlagen des Biolandbaus, Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln**
Susanne Schindler / Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 15:00 Uhr Einkauf- und Bezugsmöglichkeiten von regionalen Bio-Lebensmitteln**
Marika Kinshofer / Managerin Ökomodellregion Miesbacher Oberland
- 15:15 Uhr Vorstellung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung**
Irmgard Reischl / Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
- 15.30 Uhr Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks**
Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch
- 16.00 Uhr Praxisbericht aus „Freie Waldorfschule Isartal“**
Anton Wohlgemuth, Küchenleiter
- 16.15 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“**
Susanne Schindler / Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 16.45 Uhr Praxisteil: Zubereitung von gesunden Snacks mit Fokus auf vegetarische Alternativen, anschließend Verköstigung der Speisen und Zeit für Fragen und Austausch**
Stefan Wörl / Küchenchef des Bio-Cateringunternehmens „Il Cielo“
- 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 bzw. 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



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

Verbindliche Anmeldung bitte bis spätestens 06.10.2016

per Fax 089 716 77 50 31 oder a.streber@kinderleichtmuenchen.de

- Hiermit melde ich mich (und weitere Person/en) zum Workshop am **13.10.2016 in Holzkirchen** 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

.....