



## Einladung zum Workshop:

### Mehr Qualität und Nachhaltigkeit mit regionalen Bio Produkten

Wann: 03.05.2016, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Deutsches Gewürzmuseum, Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach

Sehr geehrte Damen und Herren,

Was sind die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen und Kitas -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 Fachkräfte in Kindergärten, Kindertageseinrichtungen und Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Bio- und konventionelle Großhändler.**

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos. Damit wir besser planen können, bitten wir Sie um eine schriftliche Anmeldung.

Mit freundlichen Grüßen

Agnes Streber, Geschäftsleitung



Ernährungsinstitut KinderLeicht  
Pasinger Bahnplatz 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 Vorstellung**  
*Erwartungen der TeilnehmerInnen*
- 14:15 Uhr**    **Nachhaltige Verpflegung mit regionalen und biologischen Produkten**  
*Susanne Schindler / Ernährungsinstitut KinderLeicht*
- 15:00 Uhr**    **Vorstellung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung**  
*Gitta Hentschel*
- 15:15 Uhr**    **Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks**  
*Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch*
- 15:45 Uhr**    **Einführung in den Bio-Speiseplanmanager**  
*Susanne Schindler / Ernährungsinstitut KinderLeicht*
- 16:30 Uhr**    **Praxisbericht**  
*N.N.*
- 17:15 Uhr**    **Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum - Einsatz von Gewürzen in der Gemeinschaftsverpflegung**  
*Sigrid Daum / Geschäftsführerin*
- 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 Bahnhofsplatz 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.

---

**Verbindliche Anmeldung bitte bis spätestens 26.04.2016**

**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 03.05.2016 in Kulmbach 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 .....

.....

.....