



Einladung zum Workshop

Bio-Essen für Kinder: Mehr Nachhaltigkeit und Qualität in Kitas und Schulen

Wann: 19.07.2016, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Zum Limousinhof, Herrnbildweg 2, 63875 Mespelbrunn-Hessenthal

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. 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
Pasinger Bahnhofplatz 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** **Nachhaltige Verpflegung mit regionalen und biologischen Produkten: Grundlagen, Begriffe bio - regional, Kennzeichnung**
Agnes Streber, Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 15:15 Uhr** **Vorstellung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung**
Marion Begerau / Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Unterfranken
- 15:30 Uhr** **Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks**
Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch
- 16:00 Uhr** **Tipps und Tricks zur Kinderküche anhand des Bio-Speiseplanmanagers von „Bio für Kinder“ - Gestaltung und Besprechung von Speiseplänen**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 16:30 Uhr** **Praxisbericht mit anschließender Hofführung**
Sonja Fäth, Erlebnisbäuerin
- 17:00 Uhr** **Kochpraxis: Zubereitung von „kindgerechten Speisen“ mit dem Fokus auf vegetarische Gerichte**
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 12.07.2016

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

- Hiermit melde ich mich (und weitere Person/en) zum **Workshop am 19.07.2016 in Mespelbrunn-Hessenthal** 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

.....