



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Bio-Essen für Kinder: Mit Praxis und Wissen zu mehr Nachhaltigkeit!

Wann: Donnerstag, 01.03.2018, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Naturerlebniszentrum Burg Schwaneck, Burgweg 10, 82049 Pullach



Sehr geehrte Damen und Herren,

Der kostenfreie und halbtägige Fortbildungsworkshop richtet sich an alle pädagogischen Fach- und Lehrkräfte aller Schulen und Verpflegungseinrichtungen für Kinder, deren Köchinnen und Köche, Küchenkräfte sowie Eltern, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Bio- und konventionelle Großhändler und alle interessierten Personen.

Bei diesem Workshop erfahren Sie, was die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung sind und wie biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen – auch bei knappem Budget – integriert werden können.

Sie erhalten praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. In einem eineinhalbstündigen Kochkurs bekommen Sie Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung von Kindern. Durch Know-how und Ökopädagogik geben wir Ihnen Wissen an die Hand, wie Sie bereits Ihre SchülerInnen im Unterricht an dieses wichtige Thema heranzuführen können.

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



Naturerlebniszentrum
Jugendherberge
Jugendbildungsstätte

14:00 Uhr **Begrüßung und Vorstellungsrunde**

*S. Kale und A. Schlehofer/ Burg Schwaneck
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht*

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

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

15:00 Uhr **Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks**

Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch

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

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

15:45 Uhr **Kochwerkstatt: Gemeinsam vegetarische Bio-Snacks kreieren und verköstigen**

Sarah Kale/ Wirtschaftsleitung Jugendbildungsstätte Burg Schwaneck

17:15 Uhr **Bildung für nachhaltige Entwicklung**

Anke Schlehofer/ Naturerlebniszentrum Burg Schwaneck

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 Bahnhofsplatz 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 22.02.2018

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

Sie erhalten keine Anmeldebestätigung. Wir benachrichtigen Sie nur, wenn der Workshop ausgebucht sein sollte.

- Hiermit melde ich mich (und weitere Person/en) zum Workshop am **01.03.2018 in Pullach** 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