



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung: Qualität – Umsetzung – Praxis

Wann: Donnerstag, 08.02.2018, von 14.00 bis 18.00 Uhr

Wo: Kolpingschule, Kolpingstraße 4, 63739 Aschaffenburg

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 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, Lehrerinnen und Lehrer, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Eltern und alle interessierten Personen.

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos.

Wir bitten Sie jedoch 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 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

*Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
Petra Münzel/ Schulleitung*

14:15 Uhr Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit in der Kinderverpflegung, Grundlagen des Biolandbaus, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

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

Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch

15:30 Uhr Erfahrungsbericht: Die Kolpingschule – ein erfolgreiches Beispiel in der Umsetzung der Bio-Verpflegung

Petra Münzel/ Schulleitung

15:45 Uhr Praxisteil: Kinderleicht Kochen mit Bio

Agnes Streber/ Oecotrophologin und Köchin

16:45 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

17:00 Uhr Ökopädagogik an Schulen

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

17:15 Uhr Werkstattgespräche

bisherige Erfahrungen mit Bio-Lebensmitteln in der Küche

Welche Strategien und Ressourcen braucht es für die Umstellung auf Bio Bio-Verpflegung – Gesundheit vs. Wirtschaftlichkeit

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 01.02.2018

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 **08.02.2018 in Aschaffenburg** 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