



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung: vom Feld bis auf den Teller!

Wann: 29.05.2017, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Gemüsehof Niederfeld, Rothenturmer Str. 24, 85053 Ingolstadt

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, 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
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 Vorstellungsrunde

Dr. Rupert Ebner/ Stadtrat für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt IN

Eberhard Katschke/ Gemüsehof Niederfeld

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

14:15 Uhr Warum Bio in der Kinderverpflegung, Grundlagen des Biolandbaus, Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

Carolin Margraf/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

15:00 Uhr Vorstellung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Gisela Schaelow/ Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

15:15 Uhr Referat zum Thema Nachhaltigkeit in Ingolstadt

Dr. Rupert Ebner/ Stadtrat für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt IN

15:30 Uhr Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks

Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch

16:00 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“

Carolin Margraf/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

16:30 Uhr Führung über den Gemüsehof Niederfeld

Eberhard Katschke/ Gemüsehof Niederfeld

17:00 Uhr Praxisteil: Zubereitung von Bio-Snacks mit anschließender Verköstigung

Angefragt: 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 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 22.05.2017

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 **29.05.2017 in Ingolstadt** 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