



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

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

Wann: Dienstag, 23.10.2018 von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Firma Zirkelbach, Am Schloss 2A, 97084 Würzburg

Sehr geehrte Damen und Herren,

Was sind die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung? Wie können biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot von Schulen - 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. Im zweiten Teil des Workshops geht es um das Thema Nudging: von der Kunst, Essen geschickt zu platzieren - Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung.

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 um 5€ Verpflegungspauschale.

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


Ernährungsinstitut
KinderLeicht



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**
Gerald Zirkelbach/ Geschäftsführung
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 14:15 Uhr Warum Nachhaltige Kinderverpflegung? Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 15:00 Uhr Vorstellung und Betriebsführung der Bäckerei Köhler – Erfahrungen mit Nachhaltigkeit und Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung**
Ernst Köhler/ Vollkornbäckerei Köhler
- 15:45 Uhr Kaffee-/ Tee-Pause mit Bio-Snacks**
Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch
- 16:15 Uhr Wie bleibt die Qualität von frisch gekochten Bio-Gerichten trotz Transportwegen erhalten?**
Gerald Zirkelbach/ Firma Zirkelbach
- 16:30 Uhr Vorstellung regionaler Bezugsmöglichkeiten von Bio-Produkten**
Ann-Kathrin Paar/ Ökomodellregion Oberes Werntal
- 16:45 Uhr Nudging – von der Kunst Essen geschickt zu platzieren. Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 17:15 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 17:45 Uhr Feedback-Runde**
- 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 16.10.2018

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

- Hiermit melde ich mich (und weitere Person/en) zum Workshop am **23.10.2018 in Würzburg** 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

.....