



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Bio-Essen für Kinder: Mit pfiffiger Kochpraxis zu mehr Nachhaltigkeit

Wann: Donnerstag, 22.11.18 von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Landwirtschaftsschule Bischofsheim, Kreuzbergstr. 10, 97653 Bischofsheim/Rhön

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 dem eineinhalbstündigen Kochworkshop können Sie selbst aktiv werden und bekommen pfiffige Ideen und Rezepturen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung von Kindern.

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 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

14:00 Uhr Begrüßung und Vorstellungsrunde

*Corinna Ullrich/ Ökomodellregion Rhön Grabenfeld
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

15:35 Uhr Erfahrungsbericht über die Einführung von Biolebensmitteln in der Kindertagesstätte Mühlbach

Margit Derleth/ Naturlandhof Derleth

16:00 Uhr Kochworkshop: Mit pfiffiger Ernährungspädagogik gemeinsam vegetarisch kochen und Verköstigung

Agnes Streber/ Oecotrophologin und Köchin

17:30 Uhr Vorstellung und Diskussion regionaler Bezugsmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln

Corinna Ullrich/ Ökomodellregion Rhön Grabenfeld

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 **15.11.2018**

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 **22.11.2018 in Bischofsheim/Rhön** verbindlich an.
- Nein, ich kann nicht teilnehmen. Aber ich bin an weiteren Informationen zu diesem Thema interessiert. Dies kann ich jederzeit unter info@kinderleichtmuenchen.de widerrufen

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

Bitte beachten Sie, dass auf der Veranstaltung fotografiert wird. Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung willigen Sie ein, dass ggf. ein Foto Ihrer Person für die Veröffentlichung (Print, Social Media, Online etc.) genutzt wird
 Datenschutz ist uns sehr wichtig, daher finden Sie auf unserer Website www.kinderleichtmuenchen.de eine ausführliche Datenschutzerklärung