



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Bio-Essen für Kinder in der Gemeinschaftsverpflegung: von der Sensorik bis hin zur Qualität

Wann: Donnerstag, 11.10.2018 von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Wo: Andechser Molkerei Scheitz, Kantine/ Raum Lassi, Biomilchstr.1, 82346 Andechs

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 KiTa - 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.

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 jedoch 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



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

Imgard Strobl/ Leitung Marketing und Produktentwicklung

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

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

15:00 Uhr Nudging – von der Kunst Essen geschickt zu platzieren. Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

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

Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch

16:00 Uhr Vorstellung der Gemüseackerdemie – Schul- und KiTa-Gärten

Angefragt: Dr. Antonia Mehnert/ Ackerdemia e.V.

16:15 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

16:45 Uhr Betriebsführung mit anschließender Verköstigung – biologisches Denken und Handeln in der Gemeinschaftsverpflegung

Andreas Fischer/ Produktentwicklung Molkerei Andechs

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 04.10.2018

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 **11.10.18 in Andechs** 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