



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

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

Wann: Donnerstag, 24.01.19 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 kostenfrei. 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

15:30 Uhr Strategien für die Integration von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

16:00 Uhr Nudging – von der Kunst, Essen geschickt zu platzieren

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

16:30 Uhr Vorstellung und Diskussion regionaler Bezugsmöglichkeiten von Bio-Lebensmitteln

Corinna Ullrich/ Ökomodellregion Rhön Grabenfeld

17:00 Uhr Kochworkshop: Mit pfiffiger Ernährungspädagogik gemeinsam vegetarisch kochen und Verköstigung

Agnes Streber/ Oecotrophologin und Köchin

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.



