



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Bio-Essen in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder: Vom Händler bis auf den Teller

Wann: Donnerstag, 21.03.2019 von 14.00 – 18.00 Uhr

Wo: Ökoring Handels GmbH, Dieselstraße 7-9, 82291 Mammendorf

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. Außerdem geht es um das Thema Nudging: von der Kunst, Essen geschickt zu platzieren - Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung.

Eingeladen sind Erzieher, Lehrer, pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte an Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Eltern, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Bio- und konventionelle Großhändler und alle interessierten Personen.

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos.

Wir bitten Sie 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**
Anna Ostermeier/ Ökoring Handels GmbH
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 14:15 Uhr** **Warum ist eine nachhaltige Verpflegung mit regionalen und biologischen Produkten so wichtig?**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 15:00 Uhr** **Tee-/ Kaffeepause mit Snack**
Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch
- 15:30 Uhr** **Kostenkalkulation und Einführung in den Bio-Speiseplanmanager**
Agnes Streber / Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 16:00 Uhr** **Nudging – von der Kunst Essen geschickt zu platzieren. Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht
- 16:30 Uhr** **Führung durch die Ökoring Handels GmbH**
Anna Ostermeier/ Ökoring Handels GmbH
- 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.

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 15.03.2019

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 **21.03.2019 in Mammendorf** 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