



Nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln in Kita und Schule

Bio kann jeder - Workshop am 17.05.2023

Von 14:00 – 18:00 Uhr

Mensa im Schulzentrum Längenfeld

Lisztstr. 30

72336 Balingen

Praktische Tipps zu Einführung von Bio-Lebensmitteln

Wie können Kindergärten, Kitas und Schulen mehr Lebensmittel aus ökologischem Anbau und mehr vegetarische Gerichte auf den Teller bringen? Was bedeutet das für Speiseplanung, und Kosten? Welche Erfahrungen dazu gibt es bereits? Wie finden die Küchen geeignete Lieferanten? Was könnten die ersten Schritte in Ihrer Einrichtung sein?

Kompetente Referent*innen geben praxisnahe Tipps zu diesen Themen.

Michael Gilles, Küchenleiter der Mensa im Schulzentrum Längenfeld berichtet über den Einsatz von Bio-Komponenten in der Mittagsverpflegung.

Andreas Greiner von ÖKONSULT erläutert, mit welchen Strategien Kitas, Kindergärten und Schulen erfolgreich Bio-Produkte einführen und geht auch auf das Thema Kosten ein.

Anne Hassel zeigt in ihrem Vortrag auf, wie eine vegetarische Kita- und Schulverpflegung klimafreundlich umgesetzt werden kann. Sie ist im Landeszentrum für Ernährung BW zuständig für den Bereich Kita- und Schulverpflegung.

Im gesamten Programm bleibt genügend Zeit für Ihre Fragen, Austausch und Vernetzung.

Ich freue mich auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Greiner'.

Andreas Greiner



Programm am 17.05.2023

Mensa Schulzentrum Längenfeld, Balingen

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde, Erwartungen der Teilnehmenden	Andreas Greiner
14:20	Strategien und praktische Tipps zur Einführung von Bio-Produkten in Kitas und Schulen Zeit für Ihre Fragen	Andreas Greiner
15:00	Praxisbericht aus der Mensa des Schulzentrums Längenfeld Rundgang durch die Mensa und Zeit für Ihre Fragen	Michael Gilles, Küchenleiter
16:00	Pause mit Getränken und Bio-Snacks Zeit zum Austausch, Auslage von Info-Materialien	
16:30	Praxis-Tipps für eine klimafreundliche und vegetarische Verpflegung in Kitas und Schulen Zeit für Fragen	Anne Hassel, Landeszentrum für Ernährung BW
17:00	Lieferantentypen und Einkaufsmöglichkeiten für biologische und bioregionale Produkte	Andreas Greiner
17:25	Was könnten bei Ihnen die ersten Schritte sein? Diskussion von Möglichkeiten anhand ausgewählter Beispiele von Ihnen	Diskussionsrunde
18:00	Fragebogen zur Evaluierung und Ende der Veranstaltung	

Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps, wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeitende aus Kitas und Schulen
- Verantwortliche aus der kommunalen Verwaltung
- Caterer bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die Kitas/Schulen beliefern
- Interessierte Personen mit Bezug zum Thema (z.B. Mitglied in einem Elternrat etc.)

Anmeldung

bis zum 10. Mai 2023

Wir bitten um eine schriftliche Anmeldung per E-Mail an:
biokannjeder@oekonsult-stuttgart.de

Bitte schreiben Sie zu Ihrer Anmeldung folgende Informationen:

- Vorname und Name
- Name und Adresse der Einrichtung
- Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Ihre Funktion in der Organisation (z.B. Erzieher*in, Lehrer*in, Küchenleitung, etc.)

Datenschutzhinweis:

Ihre Daten werden zur Kommunikation im Rahmen dieser Veranstaltungsreihe erfasst und gespeichert – aber nicht an Dritte weitergegeben.

Keine Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühren.

Kontakt für Rückfragen

→ Andreas Greiner, Ökonsult GbR, greiner@oekonsult-stuttgart.de

Regionalpartner

→ Ökonsult GbR, Augustenstr. 124, 70197 Stuttgart, www.oekonsult-stuttgart.de

Bei dieser Veranstaltung kooperieren wir mit:

→ Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlicher Raum (LEL), Oberbettringer Str. 162, 73525 Schwäbisch Gmünd.