

Machen Sie mit!

Auf www.biokannjeder.de finden Sie die aktuellen Termine der Workshops und weitere Informationen. Die Teilnahme an den meist halbtägigen Workshops ist kostenlos. Für die Planung der Veranstaltung ist eine verbindliche Anmeldung erforderlich.

Bitte beachten Sie, dass im Rahmen von *Bio kann jeder* auch Online-Veranstaltungen angeboten werden.

Alles Wichtige rund um die nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung (AHV) steht unter www.oekolandbau.de/ahv.



HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖL
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Tel. +49 (0)228 6845-3280
boel@ble.de

STAND

Februar 2023

BESTELLUNG

www.ble-medienservice.de

TEXT UND LAYOUT

Ökonsult Stuttgart

DRUCK

BILDNACHWEIS

Titel: ©BLE
Innenseiten: Andreas Greiner
Rückseite: Maica/Getty Images

Das Bundesprogramm Ökologischer
Landbau – initiiert und finanziert
durch das Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft



Weitere Informationen unter
www.biokannjeder.de
www.oekolandbau.de/ahv
www.bundesprogramm.de



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Nachhaltig essen in Kita und Schule

Praxisnahe Workshops
informieren bundesweit



oekolandbau.de

Bio kann jeder - Was steckt dahinter?

Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule ist ein bundesweites Programm für mehr Bio-Produkte und eine nachhaltige Ernährung mit weniger Lebensmittelabfällen in Kindertagesstätten und Schulen. Seit 2004 erfahren die Teilnehmenden in praxisnahen Workshops, wie sich Bio-Produkte erfolgreich in die Kita- und Schulverpflegung integrieren lassen.

Wen wollen wir erreichen?

Die Workshops und Info-Veranstaltungen werden in allen Bundesländern angeboten. Sie richten sich an hauswirtschaftliche und pädagogische Fachkräfte in Kindertagesstätten und Schulen, Cateringunternehmen, kommunale Verwaltungen und andere Träger sowie an Eltern und weitere interessierte Personen.



Kann ich auch einen Workshop in meiner Region anregen?

Sie fragen sich, wie Sie bei begrenztem Budget die Verpflegung nachhaltiger gestalten können? Oder welche Erfahrungen andere Einrichtungen bereits mit der Einführung von Bio-Produkten gemacht haben? In solchen Fällen können Sie auch selbst einen Workshop anregen, der dann speziell auf die Verpflegungssituation in Ihrer Region eingeht. Die Kontakte zu den Regionalpartnern für die Umsetzung der Workshops in den Bundesländern finden Sie unter www.biokannjeder.de.



Wie läuft ein Bio kann jeder-Workshop praktisch ab?

Die Teilnehmenden erhalten konkrete Informationen zum Einkauf, zur Speiseplanung und Kostenkalkulation mit Bio-Produkten. Ernährungspädagogische Themen können das Programm abrunden. In der Regel ergänzt ein praktischer Teil die theoretischen Informationen: In manchen Workshops stellen die Teilnehmenden selbst exemplarisch Gerichte für die Mittags- oder Pausenverpflegung her; in anderen erarbeiten Kleingruppen relevante Fragestellungen. Exkursionen zu Bio-Betrieben, Verarbeitern und Großküchen garantieren einen hohen Praxisbezug. Immer bleibt viel Raum für Fragen, Diskussionen und Austausch.



Welche Themen werden angesprochen?

Die Workshops werden entweder speziell für eine Zielgruppe wie zum Beispiel pädagogische oder hauswirtschaftliche Fachkräfte konzipiert oder sie betreffen und vernetzen mehrere Zielgruppen. Ernährungsprofis, Küchenverantwortliche und Fachleute aus der Bio-Branche geben Tipps, wie der Einstieg in die nachhaltige Verpflegung oder ihr Ausbau gelingen. Ein Erfolgsrezept lautet dabei: Bio-Produkte am besten schrittweise einführen. Im Mittelpunkt stehen unter anderem folgende Themen:

- Wie eine ausgewogene Ernährung nach den DGE-Qualitätsstandards aussieht
- Warum überhaupt Bio-Produkte einsetzen
- Wie Sie Bio-Lebensmittel am besten in die Pausen- oder Mittagsverpflegung einbauen
- Wie Sie bei der Umstellung auch die Kosten im Griff behalten
- Wie Sie Lebensmittelabfälle vermeiden
- Wo Sie Bio-Produkte beziehen können
- Wie Sie Leitungen, Eltern und Kinder von einer nachhaltigen Ernährung überzeugen
- und natürlich Ihre Anliegen