

Kita- und Schulverpflegung nachhaltig gestalten – Trends und Herausforderungen heute

Workshop im Rahmen der bundesweiten Initiative
„Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“

- **Mittwoch, 05. Juni 2019, 14:00 – 18:00 Uhr**
- **Gärtnerhof Vier Jahreszeiten, Immelstraße 158, 33335 Gütersloh**

EINLADUNG

Im **kostenfreien** „Bio kann Jeder“ – Workshop informieren wir Sie darüber, welche Vorteile Bio-Produkte haben und wie sie in den Verpflegungsalltag integriert werden können. Bio ist viel mehr als nur eine Sache des Geschmacks. Deswegen erfahren Sie auch, wie Nachhaltigkeit, Genuss und Pädagogik Hand in Hand funktionieren können. Sie erhalten praktische Informationen dazu, wie Sie bereits mit kleinem Aufwand und Budget ein zeitgemäßes Essensangebot schaffen können.

In **Gütersloh** wird **Katharina Koch** vom Beratungsunternehmen a'verdis für Sie die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen. Mitbringen wird sie hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen: Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung.

Alexander und **Britta Westerbarkey** betreiben den Gärtnerhof Vier Jahreszeiten, auf dem Lebensmittel nach Demeter-Richtlinien erzeugt werden. Insgesamt werden hier über 70 verschiedene Gemüsesorten angebaut, von denen einige beim Workshop auch genauer vorgestellt werden. Die Erzeugnisse werden vom Hof direkt an Bioläden in der Region und über Abokisten auch an Privatpersonen und Einrichtungen geliefert.

KOSTPROBE GEFÄLLIG?

Wir laden Einrichtungs- und Schulleitungen, Erzieherinnen und Erzieher, Lehrkräfte, Küchenleitungen und -teams, Caterer, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen herzlich zu unserem Workshop ein. Wenn auch Sie die Zukunft mitgestalten wollen, melden Sie sich noch heute an.

Wir freuen uns auf Sie!

Katharina Koch

Katharina Koch



Die Info-Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und wurde initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



PROGRAMM

05. Juni 2019 / Gärtnerhof Vier Jahreszeiten / Immelstraße 158 / 33335 Gütersloh

14.00	Herzlich willkommen! Begrüßung und Vorstellung (a'verdis und der Gärtnerhof Vier Jahreszeiten stellen sich vor) Katharina Koch & Alexander Westerbarkey
14.15	Bio in der Kinderernährung – Geht das überhaupt? Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen Katharina Koch
14.45	Nachhaltig, bunt und gesund! Möglichkeiten einer gesunden, attraktiven und nachhaltigen Kinderverpflegung Katharina Koch
15.30	Bio-Landwirtschaft erleben! Besichtigung des Gärtnerhofes Vier Jahreszeiten Alexander Westerbarkey
16.15	Bio in der Praxis Vorstellung der Abo-Kiste: Mehr Nachhaltigkeit mit regionalem und saisonalem Angebot Alexander Westerbarkey
16.30	Bio-Pause mit Erfahrungsaustausch bei selbstgemachten Köstlichkeiten
17.00	Ist Bio bezahlbar? Tipps und Tricks rund um den Einkauf, die Kalkulation und die Speiseplangestaltung Katharina Koch
17.45	Jetzt sind Sie dran – Was fehlt noch? Offene Abschlussrunde: Zeit für Fragen, Probleme, Anregungen rund um das Thema „Bio in der Kinderernährung“, Möglichkeit zur Vernetzung
18.00	Ab jetzt selbst – Ende des Workshops



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.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Anmeldung

Über folgenden Link gelangen Sie zur Online-Anmeldung: <https://wp.me/P43uVJ-12W>

Anmeldeschluss ist Mittwoch, der 29. Mai.

Teilnahmegebühr

Das Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Termin und Veranstaltungsort

Mittwoch, 05. Juni 2019 / 14:00 – 18:00 Uhr

Gärtnerhof Vier Jahreszeiten

Immelstraße 158

33335 Gütersloh

<https://www.biohof-gt.de/>

Kontakt für Rückfragen

Katharina Koch • Telefon: 0251 980-1225 • E-Mail: katharina.koch@a-verdis.com

Referenten

Katharina Koch ist Oecotrophologin und bei a'verdis für den Schwerpunkt Kita- und Schulverpflegung zuständig. a'verdis gehört zu den führenden Beratungsunternehmen im Bereich nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Alexander und **Britta Westerbarkey** betreiben auf dem 5 Hektar großen Gelände des Gärtnerhofes Vier Jahreszeiten Gemüseanbau nach Demeter-Richtlinien. Der Gärtnerhof liefert seine Erzeugnisse – ergänzt durch Produkte wie Käse und Eier ausgewählter Bio-Partner – direkt an Bioläden in der Region oder über Abokisten an private Haushalte und Einrichtungen.



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.