

Kita- und Schulverpflegung nachhaltig gestalten – Trends und Herausforderungen heute

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

- **Montag, 17. Juni 2019, 14:00 – 19:00 Uhr**
- **Biologisches Zentrum Kreis Coesfeld/ Rohrkamp 29 /
59348 Lüdinghausen**

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.

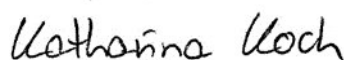
In **Lüdinghausen** wird **Katharina Koch** vom Beratungsunternehmen a'verdis für Sie die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen. Mitbringen wird sie hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen: Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung.

Bei einem Gartenrundgang werden die Leiterin des Biologischen Zentrums **Dr. Irmtraud Papke**, und der Gärtnermeister **Matthias Overkamp** die Anbauverfahren auf dem Gelände vorstellen. Danach schwingen wir gemeinsam mit **Andrea Hans** die Kochlöffel und probieren köstliche Rezepte aus, die wir im Anschluss zusammen verkosten.

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



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

17. Juni 2019 / Biologisches Zentrum Kreis Coesfeld/ Rohrkamp 29 /
59348 Lüdinghausen

14.00	Herzlich willkommen! Begrüßung und Vorstellung (a'verdis und das Biologische Zentrum stellen sich vor) Katharina Koch & Dr. Irmtraud Papke
14.15	Bio in der Kinderernährung – Geht das überhaupt? Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen
14.45	Ist Bio wirklich Bio? Möglichkeiten einer gesunden, attraktiven und nachhaltigen Kinderverpflegung Katharina Koch
15.30	Natur erleben! Gartenrundgang im Biologischen Zentrum Dr. Irmtraud Papke & Matthias Overkamp
16.30	Jetzt wird's lecker! Ran an die Kochlöffel: schnelle und einfache Rezepte für Kita und Schule Andrea Hans
	Bio-Pause mit Erfahrungsaustausch bei selbstgemachten Köstlichkeiten
17.45	Ist Bio bezahlbar? Tipps und Tricks rund um den Einkauf, die Kalkulation und die Speiseplangestaltung Katharina Koch
18.30	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
19.00	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-132>

Anmeldeschluss ist Dienstag, der 11. Juni.

Teilnahmegebühr

Das Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Termin und Veranstaltungsort

Montag, 17. Juni 2019 / 14:00 – 19:00 Uhr

Biologisches Zentrum Kreis Coesfeld

Rohrkamp 29 59348

Lüdinghausen

<http://www.biologisches-zentrum.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.

Dr. Irmtraud Papke ist Diplom-Biologin. Sie leitet das Biologische Zentrum und berät in Fachfragen. Das Ziel des Biologischen Zentrums ist es, Erfahrungen in der Natur und mit der Natur zu ermöglichen und zu umweltgerechtem und dauerhaft zukunftsfähigem Handeln für eine nachhaltige Entwicklung anzuregen.

Andrea Hans ist Diplom-Geografin und freie umweltpädagogische Mitarbeiterin im Biologischen Zentrum.

Matthias Overkamp ist Gärtnermeister und pflegt im Biologischen Zentrum Haus und Garten.



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.