Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Nachhaltigkeit in der Kinderverpflegung: Von der Theorie bis hin zur Praxis

Wann: Dienstag, 17.04.2018 von 18.00 – 22.00 Uhr

Wo: Coburger Jugendeinrichting „CoJe“, Rosenauer Str. 45, 96450 Coburg

Liebe Jugendleiter/innen,

während in der industriellen Landwirtschaft häufig der Profit im Vordergrund steht und die Natur zugunsten von Gewinnen ausgebeutet wird, erfolgt ökologischer Anbau im Einklang mit der Natur. Eine besondere Rolle spielt dabei das Konzept der Nachhaltigkeit: Durch das umweltfreundliche Wirtschaften werden wichtige Ressourcen geschont und die natürliche Produktivität erhalten.

In unserem Workshop, der in Kooperation mit dem Stadtjugendring Coburg stattfindet, erfahren Sie, was die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung sind und wie biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot – auch bei knappem Budget – integriert werden können.

Der kostenfreie Fortbildungsworkshop richtet sich an pädagogischen Fachkräfte und Ehrenamtliche in der Kinder- und Jugendarbeit, sowie alle interessierten Personen.

Sie erhalten praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. In einem einstündigen Kochkurs bekommen Sie Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung von Kindern. Außerdem wollen wir Tools an die Hand geben, wie Ökologie an Kinder herangetragen werden kann.

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos.
Damit wir besser planen können, bitten wir Sie um eine schriftliche Anmeldung.

Mit freundlichen Grüßen

Agnes Streber, Geschäftsleitung

Ernährungsinstitut KinderLeicht

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

18:00 Uhr **Begrüßungssnack**
Christine Völker/ Begrüßung Stadtjugendring Coburg
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

18:30 Uhr **Warum Bio-Essen für Kinder, Grundlagen des Biolandbaus, Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

19:30 Uhr **Nachhaltige Kochwerkstatt: gemeinsam CO2-arm kochen, Essen als soziales Miteinander**
Agnes Streber/ Köchin und Oecotrophologin

20:30 Uhr **Strategien zum Einsatz von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“**
Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

21.00 Uhr **Werkstattgespräch**
bisherige Erfahrungen mit Bio-Lebensmitteln bei Freizeiten
Welche Strategien und Ressourcen braucht es für die Umstellung auf Bio
Bio-Verpflegung – Gesundheit vs. Wirtschaftlichkeit

22:00 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 Bahnhofsplatz 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.

Verbindliche Anmeldung bitte bis spätestens 10.04.2018

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 **17.04.2018 in Coburg** verbindlich an.

☐ Nein, ich kann nicht teilnehmen. Aber ich bin an weiteren Informationen zu diesem Thema interessiert.

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

☐ Wir kochen selbst

☐ Wir verwenden (teilweise) schon ökologische und regionale Produkte

☐ Wir interessieren uns für den Workshop, weil .....