

VERPFLEGUNG UND NACHHALTIGKEIT IM EINKLANG – SO FUNKTIONIERT BIO IN KITA UND SCHULE

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

- **Donnerstag, 15. Februar 2018 / 15:00 – 20:00 Uhr**
- **Uhlandschule Werne / Uhlandstraße 13 / 59368 Werne**

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 **Werne** wird **Melanie Fülles** vom Beratungsunternehmen a'verdis für Sie die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen und dabei auch auf die Rolle der ökologischen Bildung für den Ernährungsbereich eingehen. Mitbringen wird sie hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen: Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung.

Gastgeber ist die **Uhlandschule** in Werne. Der „Lecker-Essen“-Verantwortliche und Koch **Johannes Glitz** wird mit seinem Team das Verpflegungskonzept vorstellen. Mehr als die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel stammen hier aus ökologischer Produktion und werden regional erzeugt. Unterstützt wird er dabei von **Clemens Overmann**, dem Inhaber des ältesten Geschäftes in Werne, der die Lebensmittel an die Schule liefert.

KOSTPROBE GEFÄLLIG?

Wir laden Einrichtungs- und Schulleitungen, 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!



Eva Schlüter



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

15.00	Bio in Kita und Schule – Geht das überhaupt? Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen Melanie Fülles & Vertreterin der Uhlandschule
15.30	Ist Bio wirklich Bio? Möglichkeiten einer gesunden, attraktiven und nachhaltigen Kinderverpflegung Melanie Fülles
16.15	Bio-Pause
16.30	Kostprobe gefällig? Gemüse verstecken und Kinder für gutes Essen begeistern Ausprobieren an Smoothie-Station und Saucen-Bar Johannes Glitz mit Team & Clemens Overmann
18.00	Lebensmittel ohne Schnickschnack Erfahrungsaustausch bei selbstgemachten Snack
18.30	Bio in Werne Regional und Bio laufen Hand in Hand Clemens Overmann
19.00	Wie kann ich im Bioladen sparen? Tipps und Tricks rund um den Einkauf, die Kalkulation und die Speiseplangestaltung Melanie Fülles
19.30	Jetzt sind Sie dran – Was fehlt noch? Offene Abschlussrunde für Fragen, Probleme, Anregungen rund um das Thema „Bio in der Kinderernährung“, Möglichkeit zur Vernetzung
20.00	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

Teilnahmegebühr

Das Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Termin und Veranstaltungsort

Donnerstag, 15. Februar 2018 – 15:00 – 20:00 Uhr

Uhlandschule Werne

Uhlandstraße 13

59368 Werne

www.uhlandschule-werne.de

Kontakt für Rückfragen

Eva Schlüter • Telefon: 0251 980-1224 • E-Mail: eva.schlueter@a-verdis.com

Referenten

Melanie Fülles 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.

Johannes Glitz ist Koch und sorgt bei der Uhlandschule in Werne für ausgewogene Mittagsmahlzeiten. Dabei sind über die Hälfte seiner eingesetzten Produkte in Bio-Qualität. Besonderen Wert legt er dabei auch auf Regionalität und auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Deswegen wird die Uhlandschule von einem heimischen Lebensmittelhändler beliefert, dessen Ware von regionalen und ökologischen Betrieben aus der Region stammt.

Clemens Overmann vermarktet regionale Produkte in Werne. Möglichst viele seiner biologischen Produkte kauft er in der unmittelbaren Umgebung. Das ist seine Geschäftsphilosophie – und damit gehört ihm das älteste Geschäft in Werne. Besonders die Versorgung von Kindern mit biologischen Lebensmitteln liegt ihm am Herzen, deswegen liefert er auch seine Lebensmittel an die Uhlandschule.



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.

Anmeldung (bitte bis Donnerstag, 08. Februar 2018)

Bitte melden Sie sich online, per Telefon, Brief, Fax oder E-Mail an.

Der Link zum einfachen Online-Formular: <https://wp.me/P43uVJ-ND>

Wir bestätigen Ihre Anmeldung per E-Mail.

Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse darum bitte leserlich ein. Vielen Dank.

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR
Eva Schlüter
Mendelstraße 11
48149 Münster

Telefon: 0251 980 1220
Fax: 0251 980 1229
E-Mail: service@a-verdis.com

**Hiermit melde ich mich verbindlich für den „Bio kann Jeder“ –
Workshop am 15. Februar 2018 in der Uhlandschule in Werne an.**

Name: _____

Betrieb: _____

Funktion: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Wir verwenden schon teilweise Bio-Lebensmittel Ja Nein

Mich interessieren insbesondere folgende Themen, die **nicht** im Programm stehen:

.....
.....
.....