



Nachhaltigkeit in Kita & Schule: So funktioniert Bio in der Verpflegung

Bio kann jeder - Workshop am 27.04.2022

Von 14:00 – 19:15 Uhr

Käthe-Kollwitz-Berufskolleg

Richard-Wagner-Allee 40 (Anfahrt über Ritterstraße)

46117 Oberhausen

Einladung

Im kostenfreien „**Bio kann jeder**“-Workshop informieren wir Sie umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und wie Sie **den Bio-Anteil im Verpflegungsalltag weiter steigern** können. Denn Ihre Kita oder Schule kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten! Sie erhalten praktische Informationen, welche Strategien Sie nutzen können, um ein zeitgemäßes Essensangebot zu schaffen und Ihren Bio-Anteil zu erhöhen.

In **Oberhausen** wird **Evamarie Stengel** 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.

Als Highlight werden Sie zusammen mit **Ronald Lubitz** vom **Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Oberhausen** die Kochlöffel schwingen und ein köstliches Menü zubereiten, welches dann in geselliger Runde verkostet wird. Erfahren Sie, wie Sie Kinder für gutes Essen begeistern können!

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

Janina Wittenberg



Programm am 27.04.2022 Käthe-Kollwitz-Berufskolleg, Oberhausen

14:00	Herzlich willkommen! Vorstellen, Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Evamarie Stengel (a'verdis)
14:45	Bio als Teil nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung Was zeichnet eine ausgewogene und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung aus?	Evamarie Stengel (a'verdis)
15:30	Bio in der Praxis Das Käthe-Kollwitz-Berufskolleg stellt sich und sein Bio-Konzept vor	Ronald Lubitz (Käthe-Kollwitz-Berufskolleg)
	Kurze Pause	
16:00	Jetzt wird's lecker! Ran an die Kochlöffel: Herstellung und Verkostung von Bio-Gerichten für Kita und Schule	Ronald Lubitz (Käthe-Kollwitz-Berufskolleg)
18:00	Bio für Fortgeschrittene Tipps und Praxisbeispiele rund um Einkauf, Kalkulation und Speiseplangestaltung – für über 10 % Bio	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:45	Zeit für letzte Fragen Offene Abschlussrunde: Fragen, Probleme, Anregungen – Möglichkeit zur Vernetzung – Evaluierung	Evamarie Stengel (a'verdis)
19:15	Ende des Workshops	.

Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Einrichtungs- oder Schulleitung bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
 - Erzieher:innen bzw. Tageseltern
 - Lehrkräfte verschiedener Schulformen
 - Küchenleitung, -mitarbeitende bzw. Caterer
 - Interessierte Akteur:innen (z.B. Mitglied eines Elternzusammenschlusses)
- ... mit einem Bio-Anteil von bereits 15 % oder mehr in der Kita- und Schulverpflegung

Anmeldung

bis zum 20. März 2022

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter <https://wp.me/P43uVJ-1Zk>

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Janina Wittenberg (a'verdis) | 0251 980-1220 oder 0178 2765436 | janina.wittenberg@a-verdis.com

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, Münster
- Käthe-Kollwitz-Berufskolleg, Oberhausen



Vorstellung der Referierenden

Evamarie Stengel

... 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.

Ronald Lubitz

... ist hauswirtschaftlicher Betriebsleiter am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg in Oberhausen. Die Besonderheit der dortigen Mensa ist, dass alle Speisen von Schülerinnen und Schülern zubereitet und serviert werden. Viele Zutaten werden in Bio-Qualität eingekauft und im Angebot stehen auch zahlreiche vegetarische und vegane Speisen.