



Nachhaltige Kita- & Schulverpflegung Bio-Anteil weiter steigern

Bio kann jeder - Workshop am 19.10.2022

Von 14:00 – 18:00 Uhr

Vollkornbäckerei Niemand

Eppenhauser Straße 52

50893 Hagen

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 **Hagen** 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.

Lernen Sie außerdem mit der **Vollkornbäckerei Niemand** eine Produktionsstätte für Bio-Lebensmittel kennen, in der nach alten handwerklichen Traditionen ausschließlich mit Bio-Rohstoffen – vorwiegend aus der Region – gebacken wird. **Nitza Larga** wird uns vor Ort auch von ihrer Arbeit mit Kindergärten berichten.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

Janina Witterberg



Programm am 19.10.2022

Hagen

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-Produktion in der Vollkornbäckerei Erfahrungen aus der Bio-Backstube der Vollkornbäckerei Niemand	Nitza Larga (Vollkornbäckerei Niemand)
16:15	Bio-Pause Zeit zum Erfahrungsaustausch bei einem Bio-Snack	
16:45	Bio für Fortgeschrittene Tipps und Praxisbeispiele rund um Einkauf, Kalkulation und Speiseplangestaltung – für über 10 % Bio	Evamarie Stengel (a'verdis)
17:30	Offene Abschlussrunde Zeit für letzte Fragen, Probleme, Anregungen – Möglichkeit zur Vernetzung – Evaluierung	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:00	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 20, 30 oder mehr Prozent** in der Kita- und Schulverpflegung

Anmeldung

bis zum 12. Oktober 2022

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

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
- Vollkornbäckerei Niemand



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.

Nitza Larga

... ist Hauswirtschafterin und seit 30 Jahren bei der Vollkornbäckerei Niemand. Mehrere Jahre hat sie zudem selbst in einem Kindergarten gekocht.