



Mehr Bio in Kita und Schule: Mit Ernährung für den Klimaschutz

Bio kann jeder - Workshop am 28.03.2023

Von 14:00 – 18:30 Uhr

KlimaWelten Hilchenbach e. V.

Kirchweg 17

57271 Hilchenbach

Einladung

Im kostenfreien „**Bio kann jeder**“-Workshop informieren wir Sie umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung. Denn Ihre Kita oder Schule kann einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz leisten! Sie erhalten praktische Informationen, welche Strategien Sie nutzen können, um ein zeitgemäßes Essensangebot mit Bio-Lebensmitteln zu schaffen.

In **Hilchenbach** 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.

Gastgeber sind die **KlimaWelten**. Dort erfahren wir, was Klima und Ernährung miteinander zu tun haben und wie dieses wichtige und aktuelle Thema in der pädagogischen Arbeit aufgegriffen wird. Wir lernen den außerschulischen Lernort kennen und werden gemeinsam mit **Judith Schneider** in der KlimaKüche aktiv.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

A handwritten signature in green ink that reads 'Janina Wittenberg'.



Programm am 28.03.2023 KlimaWelten Hilchenbach

14:00	Herzlich willkommen! Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Evamarie Stengel (a'verdis), Judith Schneider (KlimaWelten)
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	Rein in die KlimaKüche Bio und Klima laufen Hand in Hand – gemeinsame Herstellung von Bio-Snacks	Judith Schneider (KlimaWelten)
17:00	Bio-Pause Zeit für Vernetzung beim Bio-Snack	
17:30	Bio auf die Teller in Kita und Schule Tipps und Praxisbeispiele rund um den Einkauf, Kalkulation und Speiseplangestaltung	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:15	Offene Abschlussrunde Zeit für Fragen und Anregungen, Vernetzung, Evaluation	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:30	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 (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Einrichtungs- oder Schulleitungen bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Erzieher*innen bzw. Tageseltern
- Lehrkräfte verschiedener Schulformen
- Küchenleitung, -mitarbeitende bzw. Caterer
- Interessierte Akteur*innen (z. B. Mitglied eines Elternzusammenschlusses)

Anmeldung

bis zum 21. März 2023

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter <https://wp.me/P43uVJ-2tw>

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

- a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, Münster



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.

Judith Schneider

... ist Kräuterpädagogin BNE und pädagogische Mitarbeiterin der KlimaWelten Hilchenbach. Sie ist für die KlimaKüche und die Entwicklung von Lernangeboten zum Thema Klima und Ernährung zuständig. Saison, Region und Bio spielen hier eine große Rolle. Die KlimaWelten Hilchenbach sind ein außerschulischer Lernort, der sich stetig weiterentwickelt. Neben der KlimaKüche gehören auch ein KlimaLabor, der KlimaTreff, der Raum der Nachhaltigkeit und ein RepairCafé zum Angebot. Die KlimaWelten sind eine zertifizierte BNE-Bildungseinrichtung, BNE-Regionalzentrum im Landesnetzwerk NRW und Partner des Landesprogramms "Schule der Zukunft".