



Einladung zum Fortbildungsworkshop:

Bio kann jeder – Nachhaltige Ernährung als Bildungsziel

Wann: Donnerstag, 26.04.2018, von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Wo: Jugendbildungsstätte des DAV, Jochstraße 50, 87541 Bad Hindelang

Sehr geehrte Damen und Herren,

in diesem Workshop werden die Bedeutung und die Grundlagen einer nachhaltigen Ernährung für Kinder und Jugendliche erläutert. Im Praxisteil werden kindgerechte und vegetarische Speisen zubereitet und die Kostenkalkulation für Speisepläne mit Bio-Lebensmitteln besprochen. Im zweiten Teil des Workshops geht es um das Thema Nudging: von der Kunst, Essen geschickt zu platzieren - Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung.

In den Werkstattgesprächen können sich die TeilnehmerInnen austauschen und sich Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung holen.

Eingeladen sind Lehrer, Erzieher, pädagogische Fachkräfte in Kindergärten, Kindertageseinrichtungen und Schulen, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Bio- und konventionelle Großhändler.

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos.

Wir bitten Sie jedoch 5 € Verpflegungspauschale mitzubringen.

Damit wir besser planen können, bitten wir Sie um eine schriftliche Anmeldung.

Mit freundlichen Grüßen

Agnes Streber, Geschäftsleitung

Ernährungsinstitut KinderLeicht
Pasinger Bahnplatz 3, 81241 München
info@kinderleichtmuenchen.de


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

10:00 Uhr **Begrüßung und Vorstellungsrunde**

Herr Mayer/ Geschäftsleitung, Jugendbildungsstätte, Bad Hindelang

Bärbel Witt/ Hauswirtschaftsleitung

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

10:15 Uhr **Bedeutung und Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung**

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

11:00 Uhr **Praktischer Teil: Vorstellung von kindgerechten und vegetarischen Speisen – Grundrezepturen für die Kinderküche und Verköstigung**

Stefan Woerl/ Küchenchef des Bio-Cateringunternehmens „Il Cielo“

12:00 Uhr **Mittagessen und Kaffee-/ Tee-Pause**

Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch

12.30 Uhr **Nudging – von der Kunst Essen geschickt zu platzieren. Strategien für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung**

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

13.00 Uhr **Werkstattgespräche: Vier Stationen, um selbst tätig zu werden**

Bio-Lebensmittel – Muss das sein und wie sicher sind die Biosiegel?

Welche Umsetzungsstrategien und Ressourcen braucht es für die

Umstellung auf Bio?

Welche Herausforderungen stellen sich?

Bio Verpflegung - Gesundheit versus Wirtschaftlichkeit

14:00 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 19.04.2018

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 **26.04.2018 in Bad Hindelang** 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

- Unser Essensanbieter ist
- Wir kochen selbst
- Wir verwenden (teilweise) schon ökologische und regionale Produkte
- Wir interessieren uns für den Workshop, weil