



Nachhaltige Kita- & Schulverpflegung Mehr Bio auf die Teller!

Bio kann jeder - Workshop am 12.09.2023

Von 14:00 – 18:00 Uhr

Katholische Erwachsenen- und Familienbildung (KEFB)

Winfriedhaus

Turnerstraße 4

33602 Bielefeld

Einladung

In Kooperation mit der Bio-Stadt Bielefeld informieren wir Sie im kostenfreien **Bio kann jeder-Workshop** umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und wie diese in den Verpflegungsalltag integriert werden können. Denn Ihre Kita oder Schule kann einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz leisten! Sie und Ihre Küchenkräfte erhalten praktische Informationen, welche Möglichkeiten Sie auch mit geringen Mitteln nutzen können, um ein zeitgemäßes Essensangebot zu schaffen.

Janina Wittenberg vom **Beratungsunternehmen a'verdis** wird für Sie die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen. Auch hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung bringt sie mit.

Aus der Praxis berichtet **Iris Knubel**, Köchin in der **Kita Vilsendorf**, in der den Kindern eine nachhaltige Verpflegung beim täglich frisch zubereiteten Mittagessen nahegebracht wird. Gemeinsam werden wir zudem in der Lehrküche des Winfriedhauses einen Bio-Snack zubereiten. Iris Knubel ist darüber hinaus Mitglied des Bielefelder Ernährungsrats, der ein wichtiger Akteur in Kooperation mit der Bio-Stadt Bielefeld ist.

Wir freuen uns auf Sie!
Herzliche Grüße

Janina Wittenberg



Programm am 12.09.2023 Bielefeld - Winfriedhaus

14:00	Begrüßung durch die Bio-Stadt-Beauftragte Grußwort zur Bio-Stadt Bielefeld	Regine Thamm-Wind (Umweltamt Bielefeld)
14:10	Herzlich willkommen! Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Janina Wittenberg (a'verdis)
14:45	Bio als Teil nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung Was zeichnet eine ausgewogene und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung aus?	Janina Wittenberg (a'verdis)
15:30	Erfahrungen mit Bio in der Kita Gemeinsame Herstellung eines Bio-Snacks und Einblicke in den Verpflegungsalltag der Kita Vilsendorf	Iris Knubel (Kita Vilsendorf)
16:30	Bio-Pause Erfahrungsaustausch mit Bio-Snacks	
17:00	Bio auf die Teller! Tipps und Praxisbeispiele rund um Einkauf, Kalkulation und Speiseplangestaltung	Janina Wittenberg (a'verdis)
17:45	Offene Abschlussrunde Zeit für letzte Fragen und Anregungen; Evaluierung	
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 (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 5. September 2023

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

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
- Bio-Stadt Bielefeld



Vorstellung der Referierenden

Janina Wittenberg

... ist Oecotrophologin mit Schwerpunkt Nachhaltige Ernährungssysteme 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.

Iris Knubel

... ist Köchin in der Bielefelder Kita Vilsendorf, in der bereits Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen und täglich frisch gekocht wird.