



Nachhaltige Schulverpflegung mit neuen Ideen - zum Beispiel Kochworkshops für SchülerInnen

26.10.2017, 13.00 – 17.00 Uhr

Klimahaus Bremerhaven 8° Ost, Am Längengrad 8, 27568 Bremerhaven

Programm:

13.00 **Begrüßung und Vorstellungsrunde**

Heike Hanisch, U.Plus

13.15 **Nachhaltige Schulverpflegung kann jeder**

- Erfolgreiche Strategien zur Berücksichtigung von ökologischer Erzeugung und Verarbeitung, Saisonalität und Regionalität
- Austausch von Erfahrungen zur Mittagsverpflegung aus den teilnehmenden Schulen

Heike Hanisch, U.Plus

13:45 **Kochschule im Klimahaus Bremerhaven 8 ° Ost**

- Bildungsprogramme und Angebote für Schulklassen
- nachhaltiges Zubereiten von Speisen – Programmablauf und Erfahrungen

Christiane Rennebaum, Klimahaus Bremerhaven 8 ° Ost

14:30 **Kaffeepause und Materialauslage**

14:45 **KlimaBurger**

- Vorstellung des Projekts der Deutschen KlimaStiftung

Christiane Rennebaum, Klimahaus Bremerhaven 8 ° Ost

15:15 **Praxisbeispiel: KlimaBurger**

- Praktischer Einblick in das Projekt des KlimaBurgers
- Zubereitung und Verkostung

Alle TeilnehmerInnen



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.



16:15

Mehr Bio auf den Speiseplan – Möglichkeiten, Nutzen, Kosten und Hemmnisse

- effektive Organisation für den Einsatz von Bioprodukten
- Mehrkosten für Bio
- Vorstellung des Bio-Speiseplaners

Heike Hanisch, U.Plus

16:45

Feedback Runde

17:00

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.

