



Bioprodukte in der Schulverpflegung – Umsetzungsstrategien

Bio kann jeder - Workshop am Donnerstag, 02.06.2022

Von 14:00 – 18:30 Uhr

in der KGS Bad Münde, Bahnhofstraße 52, 31848 Bad Münde

Einladung zum Workshop

In vielen Einrichtungen für Kinder besteht der Wunsch, dass täglich ein frisches & gesundes Essen auf den Tisch kommt. Aber wie sieht eine gesunde und ausgewogene Ernährung von Kindern aus? Und wie lässt sich dies mit saisonalen, regionalen und biologischen Produkten erreichen? In der alltäglichen Praxis ist die Umsetzung dieser Ansprüche manchmal nicht einfach. Umso wichtiger erscheint es, die Synergie-Effekte zu nutzen und Erfahrungen miteinander zu teilen.

Bio in der Praxis

In diesem Workshop sprechen wir ausführlich über das Thema Biolebensmittel und deren Einsatz in der Schulverpflegung. Mit Stefan Gerhardt gibt Ihnen im Workshop ein Profi-Bio-Caterer Einblicke in die Praxis seines Unternehmens und wertvolle Tipps zur Speisenplanung und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln. Im Mittelpunkt steht dabei die praktische Umsetzung sowie die Frage nach der Wirtschaftlichkeit von Bio in der Schulverpflegung. Außerdem stellt sich die Ökomodellregion Hameln-Pyrmont vor, die auch in der Schulverpflegung den Absatzmarkt für regionale Produkte steigern möchte. Abschließend geht die Vernetzungsstelle Schulverpflegung auf die Bedeutung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung ein und stellt die Möglichkeiten der Umsetzung mit dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen vor. Wir werden im Workshop ausreichend Zeit für einen intensiven Austausch vorsehen.

Wir freuen uns auf einen informativen Workshop mit Ihnen. Aufgrund der Einschränkungen hinsichtlich der Coronapandemie sind die Plätze begrenzt und es können nur angemeldete Teilnehmer*innen berücksichtigt werden. Für die Teilnahme am Workshop kommen die gesetzlichen Regelungen zum Tragen, wir werden Sie dazu im Vorfeld des Workshops informieren

Mit freundlichen Grüßen
Heike Hanisch



Bioprodukte in der Schulverpflegung – Umsetzungsstrategien am 02.06.2022, 14.00 – 18.30 Uhr in Bad Münde

14:00	Begrüßung und ausführliche Vorstellungsrunde Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Heike Hanisch, U.plus
14:30	Mehr Bio auf den Speiseplan – Möglichkeiten, Kosten und Hemmnisse <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiche Strategien zur Berücksichtigung von Regionalität, Saisonalität, ökologischer Erzeugung und Verarbeitung • Vorstellung eines Biospeiseplaners • Austausch von Erfahrungen 	Heike Hanisch, U.plus
15:30	Bioprodukte erfolgreich einsetzen – Einblicke in die Praxis <ul style="list-style-type: none"> • 100 % Bio, wie ist das machbar • Wirtschaftlichkeit im Schulcatering • An die Tische – wie werden Schüler*innen zum Essen in der Mensa motiviert 	Stefan Gerhardt, Schulcatering Frischeküche Gerhardt
16:30	Kaffeepause und informeller Austausch	Alle Teilnehmer*innen
17:00	Bedeutung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegungsangebots in Schulen <ul style="list-style-type: none"> • DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen • Möglichkeiten der Umsetzung 	Dr. Katharina Kompe, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
17:30	Ökomodellregion Hameln-Pyrmont <ul style="list-style-type: none"> • Die Schulverpflegung im Fokus der politischen Agenda: Bund, Länder und Kommunen setzen auf eine Steigerung der Bioanteile in der öffentlichen Beschaffung 	Tom Hollander, Projektleiter Ökomodellregion LK Hameln-Pyrmont
18:00	Feedbackrunde Zeit für offene Fragen	Alle Teilnehmer*innen
18:30	Ende der Veranstaltung	

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

Einladung zum Bio kann jeder - Workshop



Teilnehmende

Eingeladen sind

- An alle interessierten Küchenkräfte und Küchenleitungen
- Verpflegungsverantwortliche in Schulen
- Schulleitungen
- Caterer
- Eltern- und Schüler*innenvertretungen
- Verantwortliche für die Vergabe von Verpflegungsleistungen

Anmeldung

bis zum 27.05.2022

Wir bitten um eine kurze Anmeldung mit Ihrem vollständigem Namen, dem Namen der Einrichtung, in der Sie tätig sind sowie die Adresse und Ihre Funktion (gerne auch Ihre Telefonnummer) per E-Mail an: h.hanisch@umweltzentrum-hannover.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

U.plus
Agentur für Umweltkommunikation
des Umweltzentrum Hannover e.V.
Hausmannstr. 9-10
30159 Hannover

Heike Hanisch
Telefon 0511 16403-26
h.hanisch@umweltzentrum-hannover.de
www.umweltzentrum-hannover.de

