



## Nachhaltige Schulverpflegung – Frische Snacks für Kinder und gut fürs Klima

### Bio kann jeder – Workshop

20. September 2023 von 14:00 – 18:15 Uhr  
Oberschule Emstek- Ostlandstraße 19, 49685 Emstek

#### Einladung zum Workshop

In vielen Schulen besteht der Wunsch, dass täglich ein frisches Essen auf den Tisch kommt und sich auch die Schüler\*innen dem Thema nachhaltige Ernährung nähern. Aber wie sieht eine ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen 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, gerade auch im Hinblick auf die aktuellen Preisentwicklungen im Lebensmittelmarkt. 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 nachhaltige Ernährung, Biolebensmittel und deren Einsatz in der Schulverpflegung. Den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der täglichen Küchenpraxis zu erhöhen, stellt die Hauswirtschaftskräfte und Caterer in den Schulen vor allem vor finanzielle und strukturelle Herausforderungen. In diesem Workshop werden Möglichkeiten zur Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung aufgezeigt. Die Oberschule Emstek zeigt als Best-Practice-Beispiel mit Lehrküche auf, wie ihre Umstellung abgelaufen ist und wie auch die Schüler\*innen miteingebunden werden. Im anschließenden Praxisteil werden wir aus biologischen Produkten gemeinsam einen leckeren Pausensnack zubereiten und verköstigen.

Tauschen Sie sich untereinander über Ihre Erfahrungen beim Einsatz von Bio-Produkten aus und nutzen Sie die Gelegenheit, sich über Bio-Lieferanten und Bezugsquellen zu informieren.

Wir freuen uns auf einen informativen Workshop mit Ihnen.

Mit freundlichen Grüßen  
Heike Hanisch



## Nachhaltige Schulverpflegung – Frische Snacks für Kinder und gut fürs Klima

20.09.2023 in Emstek

14:00	<b>Begrüßung</b> und ausführliche Vorstellungsrunde Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Heike Hanisch, U.plus
14:30	<b>Was hat unser Essen mit Klimaschutz zu tun?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bio auf den Speiseplan</li> <li>• Ist regional das neue Bio?</li> <li>• Saisonalität, wer kennt sich eigentlich noch aus?</li> <li>• Ökologische Erzeugung und Verarbeitung</li> <li>• Gestaltung eines gesundheitsfördernden Pausen- und Snackangebotes</li> <li>• Austausch von Erfahrungen zur Verpflegung aus den teilnehmenden Einrichtungen</li> </ul>	Heike Hanisch, U.plus
15.00	<b>Möglichkeiten der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Austausch unter den Teilnehmenden zu Lieferbedingungen, Beschaffung und Lieferanten</li> <li>• Vorstellung vom Biohof mit Liefermöglichkeit und Bildungsangebot</li> </ul>	Heike Hanisch, U.plus Sina Endres, Biohof am Kolk
15.30	<b>Kaffeepause</b> und informeller Austausch	
15:45	<b>Gesund und Bio in der Praxis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorstellung Oberschule Emstek</li> <li>• Austausch über das Konzept</li> </ul>	Kerstin Bocklage, Oberschule Emstek
16:15	<b>Praxisteil: ökologische und gesundheitsförderliche Snack- und Pausenangebote</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gemeinsame Zubereitung von Pausensnacks</li> <li>• Verkostung und Austausch</li> </ul>	Alle Teilnehmer*innen
17:45	Feedbackrunde Zeit für offene Fragen	Alle Teilnehmer*innen
18:15	<b>Ende der Veranstaltung</b>	

**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](http://www.biokannjeder.de)

## Einladung zum Bio kann jeder - Workshop



### Teilnehmende

#### Eingeladen sind

- An alle interessierten Küchenkräfte und Küchenleitungen
- Weitere interessierte Lehr- und Betreuungskräfte
- Verpflegungsverantwortliche in Schulen
- Schulleitungen
- Elternvertreter\*innen
- Verantwortliche für die Vergabe von Verpflegungsleistungen

### Anmeldung

**bis 15.09.2023**

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](mailto: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](mailto:h.hanisch@umweltzentrum-hannover.de)  
[www.umweltzentrum-hannover.de](http://www.umweltzentrum-hannover.de)