



Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schule – praktische Tipps und best practice-Beispiel

Veranstaltungsnummer: 22HE11

Bio kann jeder - Workshop am 13.09.2022

Von 15:00 – 18:00 Uhr

Online via Webex

Die Forderung nach einem nachhaltigen Speiseplan kommen zunehmend mehr Schulcaterer und Verpflegungsverantwortliche in Schulen nach. Im Vordergrund stehen Regionalität und Bio. Doch wie kann die Umsetzung dauerhaft erfolgen und welche Maßnahmen neben einem bio-regionalen Angebot umfasst Nachhaltigkeit noch?

Beim „Bio kann jeder“-Workshop informieren wir Sie über die Bedeutung nachhaltiger Ernährung und den Einsatz von Bio-Lebensmitteln. **Lena Büning** von der FiBL Projekte GmbH veranschaulicht, wie eine nachhaltige Bio-Schulverpflegung umgesetzt werden kann.

Manuela Kuntscher vom Thünen-Institut für Marktanalyse wird die Ergebnisse ihrer Studie zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung in Form von praktischen Handlungsempfehlungen vorstellen.

Heidrun Quensel von der Oskar-von-Miller-Schule in Kassel wird die Schule unter dem Motto „best practice“ vorstellen. Die Schule praktiziert Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und setzt dabei auf Aufklärung und Bewusstsein schaffen.

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen statt.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Jusa Töls', is enclosed in a thin blue rectangular border.



Programm am 13.09.2022 Online

15:00	Technik-Check	Lena Büning FiBL Projekte GmbH
15:10	Einführung und Begrüßung	Lena Büning, FiBL Projekte GmbH und Jessica Füger Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
15:20	Gestaltung und Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung in Bio-Qualität	Lena Büning FiBL Projekte GmbH
16:00	Praktische Handlungsempfehlungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung	Manuela Kuntscher Thünen-Institut für Marktanalyse Braunschweig
16:30	Zeit für Fragen	Lena Büning FiBL Projekte GmbH
16:45	Pause	
17:00	Lebensmittelvermeiden in der Schulverpflegung Wie geht das? Vorstellung best practice-Beispiel und Diskussion	Heidrun Quensel Oskar-von-Miller-Schule, Kassel
17:45	Gemeinsamer Abschluss Zeit für Fragen, Anregungen und ein Fazit	Lena Büning FiBL Projekte GmbH
18:00	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



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Einrichtungs- und Schulleitungen bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Verantwortliche Personen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
- Lehrkräfte, Erzieherinnen oder Erzieher bzw. Tagesmütter oder -väter
- Küchenleitungen, Teil des Küchenteams bzw. Caterer
- interessierte Akteurinnen oder Akteure (z.B. Mitglieder eines Elternzusammenschlusses)

Anmeldung

bis zum 6. September 2022

unter diesem Anmelde-link:

<https://akademie.fibl.org/event/169>

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Insa Folkerts, 069 7137 699-225, biokannjeder@fibl.org

Regionalpartner*innen

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt
- Hessische Lehrkräfteakademie, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
Stuttgarter Straße 18-24, 60329 Frankfurt am Main

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



HESSEN



**Hessische
Lehrkräfteakademie**

Vernetzungsstelle Schulverpflegung