



Bis auf den letzten Krümel Lebensmittelwertschätzung und Abfallvermeidung

Bio kann jeder - Workshop am 01.03.2022

Von 15:30 – 18:00 Uhr

Veranstaltungsnummer: 22HE03

Im diesem online „Bio kann jeder“-Workshop informieren wir Sie über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und wie diese in den Verpflegungsalltag integriert werden können. Der Schwerpunkt der Veranstaltung liegt bei den Themen Lebensmittelwertschätzung sowie Resteverwertung und -vermeidung.

Zunächst wird die Bedeutung dieser Schwerpunktthemen für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung insbesondere vor dem Hintergrund der Steigerung des Bioanteils in der eigenen Einrichtung reflektiert. Dazu gibt es inhaltliche Impulse von **Corinna Neuthard** von der FiBL Projekte GmbH.

Daran anschließend wird **Jessica Füger** von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen einen regionalen Bezug zum Thema aufbauen und unter anderem hessischen Projekte dazu vorstellen.

Wie das Thema aus einer ernährungspädagogischen Perspektive für Kinder und Jugendliche aufbereitet werden kann, wird **Edith Timm** von RESTLOS GLÜCKLICH e.V. vorstellen. Dazu wird sie einige der kostenlosen Materialien des Vereins erläutern bzw. praktisch umsetzen. Wer möchte kann live einen „Reste-Smoothie“ unter Anleitung der Referentin zubereiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichen Grüßen



Programm am 01.03.2022 Online

15:15	Einwahl in den Webex-Raum Technik- Check	Insa Folkerts, FiBI Projekte GmbH
15:30	Begrüßung und Einführung	Corinna Neuthard, FiBL Projekte GmbH
15:45	Nachhaltige Bio-Verpflegung in Kita und Schule - Tipps und Tricks	Corinna Neuthard, FiBL Projekte GmbH
16:00	Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Beispiele aus Hessen	Jessica Füger, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
16:15	Zeit für Frage	
16:30	Pause	
16:45	Ernährungspädagogische Ansätze zur Resteverwertung und -vermeidung	Edith Timm, Restlos glücklich e.V.
17:45	Ausklang, Zeit für Fragen und ein Fazit	Corinna Neuthard, 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 oder Verantwortlicher 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 22. Februar 2022

Wir bitten um eine kurze Anmeldung mit vollständigem Namen per E-Mail an: biokannjeder@fiBL.org
Wir bitten Sie weiterhin der Anmeldung folgende Informationen beizufügen:

- Adresse der Einrichtung
- Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Ihre Funktion in der Organisation (z.B. Erzieher*in, Lehrer*in, Küchenleitung, etc.)

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Insa Folkerts, 069 7137 699-435, biokannjeder@fiBL.org



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von

