



Bio-Regionale Schulverpflegung

- so gelingt die Gestaltung und Beschaffung

Bio kann jeder - Workshop am 07.03.2023

Von 15:00 – 19:00 Uhr

Offene Schule Waldau – Mensa

Stegerwaldstraße 45

34123 Kassel

Nachhaltige Verpflegung – regional beschafft

Wie gestaltet sich eine nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen? Und welche Rolle spielt die Verwendung von biologischen und regionalen Lebensmitteln? Diese Fragen beantwortet **Vanessa Meyer** von der FiBL Projekte GmbH und zeigt Ihnen wie Sie trotz begrenzten Budgets biologische Lebensmittel in Ihren Speiseplan integrieren können.

Herausforderungen und Potentiale – ein Projektbericht

Silke Flörke, Projektkoordinatorin der Ökomodellregion Nordhessen stellt das Projekt „RegioWoche Kassel- Stadt + Land“ vor. An zwei Aktionswochen wurde an Schulen und Kitas von Stadt und Landkreis Kassel täglich ein bioregionales Menü angeboten. In diesem Vortrag erfahren Sie wie Erzeuger, Verarbeiter und Caterer / Küchen zusammenarbeiten und welche Herausforderungen und Potentiale sich auftun.

Regional gedacht – digital gemacht

Susanne Geßner stellt das digitale Werkzeug nearby vor. Es macht Anbieter regionaler Erzeugnisse und Abnehmer wie Schulen und Caterer aus derselben Region füreinander sichtbar und erleichtert ihnen die Zusammenarbeit.

Aus der Praxis lernen – ein Erfahrungsbericht

In seinem anschaulichen Praxisbericht, erläutert **Marco Hanitsch**, Küchenleiter der Offenen Schule Waldau, das besondere Mensakonzept sowie Gelingensbedingungen und Herausforderungen bei der Verwendung regionaler Bio-Lebensmittel.

Gut verpflegt – Ernährungsbildung gelebt

Jessica Füger von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung greift die Fragen auf: Wie können Versorgungs- und Bildungsauftrag in Schule gemeinsam gedacht werden? Wo finden sich Informationen, unterstützende Angebote und Fortbildungen? Wie gelingt es, sich mit anderen Zielgruppen und Personen aus der Praxis zu vernetzen?

Der offene Ausklang der Veranstaltung lädt zur Vernetzung und einem Erfahrungsaustausch bei leckerem Bio-Happen ein. Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichen Grüßen



Programm am 07.03.2023

Offene Schule Waldau, Kassel

15:00	Begrüßung, Einführung und Vorstellung	Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH
15:05	Begrüßungsworte	Torsten Fritz, 1. Vorsitzender Mensaverein, Offene Schule Waldau
15:10	Interaktive Vorstellungsrunde	
15:20	Gestaltung einer nachhaltigen Verpflegung Schwerpunkt: Bio und Regionalität	Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH
16:00	Bio-Regionale Schulverpflegung in Stadt und Landkreis Kassel Wie geht das? Bericht aus einem Praxisprojekt!	Silke Flörke, Projektkoordinatorin Ökomodellregion Nordhessen
16:35	Einfache Beschaffung regionaler Lebensmittel für Schulküche und Caterer - das digitale Werkzeug Nearbuy leistet Unterstützung	Susanne Geßner, nearbuy
17:10	Zeit für Fragen	
17:20	Pause	
17:30	Praxisbericht: Das Essenskonzept der Offenen Schule Waldau	Marco Hanitsch, Küchenleitung Mensa, Offene Schule Waldau
18:15	Gut verpflegt, Ernährungsbildung gelebt - Angebote zur Unterstützung und Vernetzung	Jessica Füger, Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
18:45	Abschlussrunde und Evaluation	Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH
19:00	Offener Ausklang der Veranstaltung - Zeit für Austausch und Vernetzung	

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



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Einrichtungs- oder Schulleitungen bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Lehrkräfte, Pädagogisches Personal
- Küchenleitungen, Küchenteam, Caterer
- Verantwortliche Personen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
- interessierte Akteurinnen oder Akteure (z.B. Mitglieder eines Fördervereins oder Elternzusammenschlusses)

Anmeldung

bis zum **28.02.2023** unter

<https://akademie.fibl.org/event/206>

Die Fortbildungsveranstaltung wurde vom Institut für Qualitätsentwicklung akkreditiert.

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

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

Regionalpartner

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

Bei dieser Veranstaltung kooperieren wir mit:

- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Stuttgarter Straße 18-24, 60329 Frankfurt am Main
- Ökomodell-Region Nordhessen, Frankenhausen 1, 34393 Grebenstein

