



## **Bio kann jeder in der Kita- und Schulverpflegung – „Gewusst wie! Praktische Tipps für eine gesunde Kinderverpflegung.“**

**Wann: Mittwoch, den 09.10.2019, von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr**

**Wo: Green Box und V2O in Friedrichshafen, Ailinger Str. 54, 88045 Friedrichshafen**

**Workshop für pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte an Schulen/in Kitas, Schul- und Kitaleitungen, Schulträger, Caterer, Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, Elternvertreter.**

Der Trend zu ökologischen und vegetarischen Alternativen ist mittlerweile auch in der Kita- und Schulverpflegung angekommen. Kreativität, neue Ideen und Abwechslung sind gefragt. Gemeinsam gehen wir den Fragen auf den Grund, wie eine Zubereitung von Essen aus regionalem und ökologischem Anbau ganz einfach in die Speiseplanung für Kitas und Schulen integriert werden können. Tipps zur praktischen Umsetzung sowie eine interessante Führung durch einen modernen Bioladen und eine Küche zur Zubereitung ökologischer Gerichte erwarten Sie an diesem Tag. Eigene Erfahrungen können ausgetauscht werden. Wir sind zu Gast beim Caterer V2O, wo ein Kochteam das Essen für die Kita- und Schulverpflegung zubereitet.

**14:00 Treffpunkt im Naturkostladen „Green Box, Ailinger Str. 54, Friedrichshafen**

**Begrüßung** Michael Baldenhofer

**14:05 Besichtigung des Naturkost-Ladens „Green Box“**

Sortiment, Herkunft der Lebensmittel, Besonderheiten

Peter Rothe, Inhaber von Green Box Friedrichshafen

**14:45 Kurzer Transfer zu V2O, Buchhornplatz 1, Friedrichshafen**

**Vorstellungsrunde und Erwartungsabfrage**

**Argumentationshilfen und Bezugsmöglichkeiten zur Einführung von Biolebensmitteln**

Rainer Grimminger, Bio-Musterregion Bodensee

**15:30 Küchenpraxis**

**Geschmacksprobe Bio – Wie können Biolebensmittel einfach und preiswert in die Verpflegung eingebaut werden. Zubereitung von kleinen Gerichten**

Peter Rothe, Inhaber von V2O Friedrichshafen

**16:00 Pause mit Kaffee, Tee und kleinem Bio-Imbiss**

Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch, Auslage von Info-Materialien

**16:30 Betriebsbesichtigung der V2O Küche**

Vorstellung des Bio-Caterers V2O

Peter Rothe, Inhaber von V2O Friedrichshafen

**17:00 Lebensmittelverschwendung: Fakten und Möglichkeiten zur nachhaltigen Nutzung von Lebensmitteln.**

Friederike Hess-Böhlen, LRA Bodenseekreis

**17:30 Jetzt sind Sie dran – Was fehlt noch?**

Offene Abschlussrunde für Fragen, Probleme, Anregungen, Möglichkeit zur Vernetzung

**18:00 Ende des Workshops**



Die Info-Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist Teil des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und wurde initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

## Workshop

### Bio kann jeder in der Kita- und Schulverpflegung

– „Gewusst wie! Praktische Tipps für eine gesunde Kinderverpflegung.“

Mittwoch, 09. Oktober 2019, 14:00 bis 18:00 Uhr

Bio-Caterer V2O in Friedrichshafen, Ailing Str. 54 in 88045 Friedrichshafen

#### Veranstalter:

Veranstalter vor Ort ist Michael Baldenhofer in Kooperation mit der Mach's Mahl Koordinierungsstelle im Landkreis Bodenseekreis und der Bio-Musterregion Bodensee. Der Workshop ist Teil der Maßnahme „Bio kann jeder“ im Rahmen des „Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“. Weitere Infos unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

#### Kosten

Die Teilnahme an der **Veranstaltung ist kostenfrei**. Für unsere Planung bitten wir jedoch um eine schriftliche **Anmeldung bis spätestens 05. Oktober 2019**.

#### An:

Michael Baldenhofer / Regionalpartner im Projekt „Bio kann jeder“

Winterspürer Str. 25, 78333 Stockach

Tel.: 07771 / 916244-4, Fax: 07771 / 916244-6

E-Mail: michael.baldenhofer@ile-bodensee.de

#### Rückantwort

An dem **Workshop am 09. Oktober 2019** melde(n) ich/wir uns mit \_\_\_ Person(en) an.

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

Name(n): \_\_\_\_\_

Position(en): \_\_\_\_\_

Straße und Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

- Ich möchte zukünftig über Veranstaltungen informiert werden und kann dies jederzeit unter (michael.baldenhofer@ile-bodensee.de) widerrufen.
- Ich möchte zukünftig nicht mehr über Veranstaltungen informiert werden.

**KENNTNISNAHME:** Während der Veranstaltung, die im Rahmen des „Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft“ stattfindet, werden für die interne Dokumentation Fotos gemacht. Ich bin damit einverstanden, dass diese Bilder auch im Zusammenhang mit der Öffentlichkeitsarbeit für das Projekt „Bio kann jeder“ (z.B. auf [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)) genutzt werden:

Ja  Nein

#### Unterschrift

- Unser Essensanbieter ist \_\_\_\_\_
- Wir bieten eine Vollverpflegung an (Optional Preis/ Monat \_\_\_\_\_)
- Wir bieten ein Mittagessen und Nachmittagsessen an (Optional Preis/ Monat \_\_\_\_\_)
- Wir kochen selbst
- Wir verwenden (teilweise) schon ökologische und regionale Produkte
- Mich interessieren vor allem folgende Themen: \_\_\_\_\_

**Bitte deutlich in Druckbuchstaben ausfüllen. Vielen Dank.**

Der Eingang des Bogens zählt als Anmeldung. Wir versenden keine Anmeldebestätigung. Sie werden von uns benachrichtigt, wenn der Workshop ausgebucht ist.