



Einladung zum Workshop: Bio kann jeder

Nachhaltigkeit in der Kinderverpflegung: Von der Theorie bis hin zur Praxis

Wann: Dienstag, 17.04.2018 von 18.00 – 22.00 Uhr

Wo: Coburger Jugendeinrichtung „CoJe“, Rosenauer Str. 45, 96450 Coburg



Liebe Jugendleiter/innen,

während in der industriellen Landwirtschaft häufig der Profit im Vordergrund steht und die Natur zugunsten von Gewinnen ausgebeutet wird, erfolgt ökologischer Anbau im Einklang mit der Natur. Eine besondere Rolle spielt dabei das Konzept der Nachhaltigkeit: Durch das umweltfreundliche Wirtschaften werden wichtige Ressourcen geschont und die natürliche Produktivität erhalten.

In unserem Workshop, der in Kooperation mit dem Stadtjugendring Coburg stattfindet, erfahren Sie, was die Grundlagen einer nachhaltigen Verpflegung sind und wie biologisch und regional erzeugte Lebensmittel in das Verpflegungsangebot – auch bei knappem Budget – integriert werden können.

Der kostenfreie Fortbildungworkshop richtet sich an pädagogischen Fachkräfte und Ehrenamtliche in der Kinder- und Jugendarbeit, sowie alle interessierten Personen.

Sie erhalten praxisnahe Informationen und Tipps zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung. In einem einstündigen Kochkurs bekommen Sie Anregungen und Ideen für die praktische Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung von Kindern. Außerdem wollen wir Tools an die Hand geben, wie Ökologie an Kinder herangetragen werden kann.

Die Teilnahme an diesem Workshop ist kostenlos.

Damit wir besser planen können, bitten wir Sie um eine schriftliche Anmeldung.

Mit freundlichen Grüßen

Agnes Streber, Geschäftsleitung


Ernährungsinstitut
KinderLeicht



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.



Programm

18:00 Uhr Begrüßungssnack

Christine Völker/ Begrüßung Stadtjugendring Coburg

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

18:30 Uhr Warum Bio-Essen für Kinder, Grundlagen des Biolandbaus, Bio – Regional – der feine Unterschied, Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

19:30 Uhr Nachhaltige Kochwerkstatt: gemeinsam CO2-arm kochen, Essen als soziales Miteinander

Agnes Streber/ Köchin und Oecotrophologin

20:30 Uhr Strategien zum Einsatz von Bio- Lebensmitteln, Einführung in den Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“

Agnes Streber/ Ernährungsinstitut KinderLeicht

21.00 Uhr Werkstattgespräch

bisherige Erfahrungen mit Bio-Lebensmitteln bei Freizeiten

Welche Strategien und Ressourcen braucht es für die Umstellung auf Bio

Bio-Verpflegung – Gesundheit vs. Wirtschaftlichkeit

22:00 Uhr Ende der Veranstaltung



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.