



Nachhaltige Kita- & Schulverpflegung Mehr Bio auf die Teller!

Bio kann jeder - Workshop am 25.04.2023

Von 14:00 – 18:30 Uhr

Bio-Hof Lohmann

Gronhorst 10

48231 Warendorf

Einladung

Im kostenfreien **Bio kann jeder**-Workshop, durchgeführt **in Kooperation mit dem Gesundheitsamt des Kreises Warendorf**, informieren wir Sie umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung. Denn Ihre Kita oder Schule kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten! Sie erhalten praktische Informationen, welche Strategien Sie nutzen können, um ein zeitgemäßes Essensangebot mit Bio-Lebensmitteln zu schaffen.

In **Warendorf** wird **Evamarie Stengel** vom **Beratungsunternehmen a'verdis** für Sie die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen. Mitbringen wird sie hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung.

Gastgeber ist der **Hof Lohmann**, der als Teil der Freckenhorster Werkstätten in einem integrativen Konzept Arbeits- und Wohnraum für Menschen mit Behinderungen schafft und 22 Hektar Land unter Naturland-Kriterien ökologisch bewirtschaftet. Gemeinsam mit Betriebsleiter **Georg Schwake** besichtigen wir den Hof mit den Bereichen Landwirtschaft, Legehennenhaltung, Kartoffelschälbetrieb, Produktionsküche, Gastronomie und Reittherapie. **Judi Hussen**, Küchenleiterin in der Waldorfschule Everswinkel, kocht mit den Produkten vom Hof und berichtet vom praktischen Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulmensa.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

A handwritten signature in black ink that reads 'Janina Wittenberg'.



Programm am 25.04.2023

Warendorf | Hof Lohmann

14:00	Herzlich Willkommen! Begrüßung durch Petra Lummer vom Gesundheitsamt, Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Evamarie Stengel (a'verdis) Petra Lummer (Kreis Warendorf)
14:45	Bio als Teil nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung Was zeichnet eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung aus? Welche Rolle spielt dabei Bio?	Evamarie Stengel (a'verdis)
15:30	Bio-Landwirtschaft in der Praxis Führung über das Gelände des Bio-Hofs: Kennenlernen der verschiedenen Abteilungen vor Ort	Georg Schwake (Hof Lohmann)
16:30	Bio-Pause Erfahrungsaustausch mit Bio-Snacks	
17:00	Einblick in die Küchenpraxis Bericht aus einer Schulmensa, in der ausschließlich Bio gekocht wird.	Judi Hussen (Küchenleiter Waldorfschule Everswinkel)
17:30	Bio auf die Teller! Tipps und Tricks zur Beschaffung, Einstieg, Kalkulation und Kommunikation zu Bio-Lebensmitteln	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:15	Offene Abschlussrunde Zeit für letzte Fragen und Anregungen; Evaluierung	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:30	Ende des Workshops	

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
- Erzieher*innen bzw. Tageseltern
- Lehrkräfte verschiedener Schulformen
- Küchenleitung, -mitarbeitende bzw. Caterer
- Interessierte Akteur*innen (z. B. Mitglied eines Elternzusammenschlusses)

Anmeldung

bis zum 18. April 2023

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter <https://wp.me/P43uVJ-2ue>

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Janina Wittenberg (a'verdis) | 0251 980-1220 oder 0178 2765436 | janina.wittenberg@a-verdis.com

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, Münster
- Gesundheitsamt des Kreises Warendorf



Vorstellung der Referierenden

Evamarie Stengel

... ist Oecotrophologin und bei a'verdis für den Schwerpunkt Kita- und Schulverpflegung zuständig. a'verdis gehört zu den führenden Beratungsunternehmen im Bereich nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Georg Schwake

... hat eine technische Ausbildung (Meister) mit einer sonderpädagogische Zusatzqualifikation. Nach seinem Eintritt 1990 bei den Freckenhorster Werkstätten, einer Einrichtung für Menschen mit Handicap, übernahm er 2007 die Leitung der Zweigstelle Hof Lohmann. Er koordiniert die verschiedenen Produktions- und Betreuungsbereiche des Hofes bis zur Vermarktung der Erzeugnisse. Der Hof Lohmann beliefert bereits viele Schulen und Kindergärten mit Bio-Erzeugnissen.

Judi Hussen

... ist ausgebildeter Koch und seit 2014 Küchenleiter in der Waldorfschule Everswinkel. Dort ist er auch selbst als Ausbilder tätig. In der Mensa werden wöchentlich bis zu 700 Mahlzeiten ausgegeben – ausschließlich Bio und möglichst regional. Die Lebensmittel werden auch vom Hof Lohmann bezogen.