Einladung zum Bio kann jeder - Workshop

Bio in der Öko-Modellregion Niederrhein: Nachhaltig in Kita & Schule

Bio kann jeder - Workshop am 08.11.2023
Von 14:00 – 18:30 Uhr
Schanzenhof
Winnenthaler Str. 41
46519 Alpen

Einladung

Im kostenfreien **Bio kann jeder-Workshop** in Kooperation mit der Öko-Modellregion Niederrhein informieren wir Sie umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und wie diese in den Verpflegungsalltag integriert werden können. Denn Ihre Kita oder Schule kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten! Sie erhalten praktische Informationen, wie Sie bereits mit kleinem Aufwand und Budget ein zeitgemäßes Essensangebot schaffen können.

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

Unser **Gastgeber** ist der **Schanzenhof**. Der Demeter-Hof am Niederrhein legt Wert auf kurze Lieferwege, baut verschiedenste Erzeugnisse an und verarbeitet diese teilweise auch selbst. Auch Rinder werden vor Ort gehalten. Bei einer Hofführung stellt uns Betriebsleiterin **Ruth Laakmann** den Öko-Landbau auf dem Hof sowie die Verarbeitung der hofeigenen Bio-Produkte vor. Zudem stellt uns **Kirstin Surmann** von der **Öko-Modellregion Niederrhein** ihre Aktivitäten in der Region vor.

Wir freuen uns auf Sie!
Herzliche Grüße

Janina Wittenberg

Einladung zum Bio kann jeder - Workshop

Programm am 08.11.2023
Alpen | Schanzenhof

14:00	**Herzlich willkommen!** Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Evamarie Stengel (a'verdis)
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	**Öko-Landbau hautnah** Führung über den Schanzenhof	Ruth Laakmann (Schanzenhof)
17:00	**Bio-Pause** Erfahrungsaustausch mit Bio-Snacks	
17:30	**Die Öko-Modellregion Niederrhein** Was macht die Öko-Modellregion und wie können regionale Bio-Produkte bezogen werden?	Kirstin Surmann (Öko-Modellregion Niederrhein)
17:45	**Bio auf die Teller!** Tipps und Tricks zu Beschaffung, Einstieg, Kalkulation und Kommunikation zu Bio-Lebensmitteln	Evamarie Stengel (a'verdis)
18:15	**Offene Abschlussrunde** Zeit für letzte Fragen und Anregungen; Evaluierung	
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 31. Oktober 2023

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter https://wp.me/P43uVJ-2I3

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

→ Öko-Modellregion Niederrhein

Vorstellung der Referierenden

Evamarie Stengel

… ist Oecotrophologin (M.Sc.) 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.

Ruth Laakmann

… ist Diplom-Agraringenieurin (FH) und Betriebsleiterin auf dem Schanzenhof. Sie ist zudem Demeter-Beratung sowie ehrenamtlich im Demeter-Verband und im Netzwerk Fokus Tierwohl aktiv.