

# Fortbildung

## Kostengünstige und klimafreundliche Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen

Freitag, 18. September 2020, 9:00 bis 16:15 Uhr

Immer mehr Kitas und Schulen stellen auf Bio-Verpflegung um – mit gutem Grund: Die biologische Landwirtschaft ist in vieler Hinsicht besser für die Gesundheit und umweltfreundlicher als die konventionelle Landwirtschaft.

Eine Umstellung auf Bio muss nicht teuer sein. Durch eine durchdachte Menü- und Einkaufsplanung und durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann Bio-Verpflegung mit Lebensmitteln aus der Region zu einem günstigen Preis angeboten werden.

Eine wichtige Rolle für eine kostengünstige und klimafreundliche Bio-Verpflegung spielt die Erhöhung des Anteils pflanzlicher Nahrungsmittel.

Neben Hintergrundinformationen zum Thema Bio und klimafreundliche Ernährung bietet die Fortbildung einen vegetarischen Kochworkshop und Informationen für die praktische Umsetzung einer kostengünstigen Bio-Verpflegung an.

Die Fortbildung wird angeboten vom Projekt „Gutes Essen macht Schule“ der Agrar Koordination.

### Referent\*innen:

- Julia Sievers, Projektleitung „Gutes Essen macht Schule“
- Kai Vormstein, Koch und Geschäftsführer der Piratenkombüse (Bio-Caterer aus Lübeck)
- Hanna Anders, Netzwerk Ökolandbau Schleswig-Holstein



# Programm

<b>9:00</b>	<b>Begrüßung und Vorstellungsrunde</b>
<b>9:15</b>	<b>Einführung: Was sind die Vorteile von Bio-Lebensmitteln für Gesundheit, Umwelt &amp; Klima? Wie kann eine klimafreundliche Ernährung an Kitas und Schulen gestaltet werden?</b> Julia Sievers, Projektleitung „Gutes Essen macht Schule“
<b>10:15</b>	<b>Vegetarischer Kochworkshop</b> Kai Vormstein, Koch und Geschäftsführer der Piratenkombüse
<b>12:00</b>	<b>Mittagessen</b>
<b>13:00</b>	<b>Tipps und Austausch zur Speiseplangestaltung – bio, regional, vegetarisch</b> Kai Vormstein, Piratenkombüse
<b>14:00</b>	<b>Bio-Bezugsquellen aus der Region</b> Hanna Anders, Netzwerk Ökolandbau Schleswig-Holstein
<b>14:30</b>	<b>Wie kann Bio-Verpflegung kostengünstig umgesetzt werden?</b> Kai Vormstein, Piratenkombüse
<b>15:30</b>	<b>Worauf ist für eine Bio-Zertifizierung zu achten?</b> Kai Vormstein, Piratenkombüse
<b>16:00</b>	<b>Feedback und Ausblick</b>

**Ort: Fachzentrum für Hauswirtschaft Rendsburg, Grüner Kamp 9  
24783 Osterrönfeld**

<https://www.iksh.de/standorte/fachzentrum-fuer-hauswirtschaft-rendsburg/>

**Teilnehmen können:** Küchenpersonal und Verpflegungsverantwortliche an Kitas und Schulen; Caterer, die Kitas und Schulen verpflegen

**Teilnahmebeitrag: 50 Euro pro Person**

**Anmeldung und Infos:**

**Anmeldung bitte per E-Mail bis Donnerstag, 3.9.2020**

Projektleitung: Julia Sievers

[gutes-essen-macht-schule@agrarkoordination.de](mailto:gutes-essen-macht-schule@agrarkoordination.de)

<https://www.agrarkoordination.de/projekte/gutes-essen-macht-schule/>

Tel.: 040/39 25 26

