

Einladung zum Workshop

## Nachhaltige Verpflegung: Mehr Bio auf die Teller!

### Bio-Einführung ganzheitlich betrachtet

Wie können Sie mehr Lebensmittel aus ökologischem Anbau und mehr vegetarische Gerichte auf die Teller von Kindern und Jugendlichen bringen? Der Workshop gibt Ihnen Tipps zur Einführung von Bio-Lebensmitteln in Ihrem Unternehmen. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung beantwortet Ihnen Fragen rund um das Thema Ausschreibungen und wie setze ich diese um.

Gleichzeitig möchten wir Ihnen das neu überarbeitete Programm Bio-Speiseplan als Tool zur Unterstützung der Speiseplangestaltung und für die Kalkulation vorstellen.

Im Anschluss zeigen Ihnen zwei 100% Bio-Essensanbieter wie die Praxis mit Bio-Produkten funktionieren kann. Weitere Tipps zu Kräutern in der Kinderverpflegung erhalten Sie im Rundgang durch den Heil- und Kräutergarten um das Schloss Tonndorf.

Der Workshop möchte Ihnen:

- Tipps und Tricks für ein **nachhaltiges Verpflegungsangebot** an Kitas und Schulen aufzeigen
- Das **Programm Bio-Speiseplan** als Unterstützung ihres Unternehmens vorstellen
- Hinweise zum **Bewerbungsprozess auf Ausschreibungen** geben
- Zwei **100% Bio-Essensanbieter** vorstellen und aus der Praxis berichten
- Küchenpraktische Tipps zum Thema **Kräuter in der Kinderverpflegung** geben

**Termin:** Donnerstag, 22. Juni 2023, 13:30 bis 17:30 Uhr

**Veranstaltungsort:** Menüett Bio-Catering, Das Schloss 156, 99438 Tonndorf

Die Veranstaltung findet im Rahmen der Infokampagne „Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“ **kostenfrei** statt. Mehr zur Kampagne finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de).

Bitte melden Sie sich **bis zum 15. Juni 2023** mit Hilfe des Anmeldeformulars **verbindlich** an und senden dieses an folgende E-Mail-Adresse: [t.hesse@oekoherz.de](mailto:t.hesse@oekoherz.de) oder per Post oder per Fax: 03643/8819159 zurück.

Ich freue mich, Sie am 22. Juni **live auf dem Schloss Tonndorf begrüßen** zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen,



Tina Hesse - Projektleiterin



## Programm am 22.06.2023

### Mit dem Bio-Catering Menüett auf Schloss Tonndorf

13:15	<b>Ankommen auf Schloss Tonndorf</b>	
13:30	<b>Begrüßung und Vorstellungsrunde</b> Informationen zu „Bio kann jeder“	Tina Hesse Thüringer Ökoherz e.V.
13:45	<b>Von der Idee auf den Teller</b> Einführung von Bio-Lebensmitteln Vorstellung des Programms Biospeiseplan	Tina Hesse Thüringer Ökoherz e.V.
14:15	<b>Ausschreibungen: Tipps für Essensanbieter</b> Wo findet man Ausschreibungen und wie liest man die Anforderungen richtig? Wie setze ich diese um?	Alexandra Lienig, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
15:00	<b>Verschlaufpause mit Bio-Snacks und Getränke</b>	
15:30	<b>Bericht aus der Praxis: Vorstellung 100% Bio-Essensanbieter aus Thüringen</b> Werk5 Bioküche GmbH aus Münchenbernsdorf Menüett Bio-Catering aus Tonndorf	Silke Beyer & Kathrin Klemm, Werk5 Bioküche GmbH & Menüett Bio-Catering
16:15	<b>Workshop: Kräuter mit allen Sinnen</b> Gewürze und Kräuter für die Kinderküche Rundgang & Herstellung von Kräuterbutter & -essig	Kathrin Klemm, Menüett Bio-Catering
17:30	<b>Abschlussrunde und Ende der Veranstaltung</b>	Tina Hesse Thüringer Ökoherz e.V.

**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](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

### Eingeladen sind

- Cateringunternehmen
- kommunale Kita- und Schulträger
- Vertreter\*innen von Städten, Kommunen und Landkreisen
- Kita- und Schulleitungen
- Verantwortliche aus dem Verpflegungsbereich von Kitas und Schulen
- Interessierte Akteurinnen und Akteure

## Anmeldung

### Bis 15.Juni 2023

Bitte senden Sie das ausgefüllte pdf-Anmeldeformular an: [t.hesse@oekoherz.de](mailto:t.hesse@oekoherz.de) oder per Fax an 03643/ 8819159

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Kontakt für Rückfragen

Thüringer Ökoherz e.V. - Dachverband und Förderverein für Ökolandbau Thüringen

Ansprechpartnerin: Tina Hesse

Schlachthofstraße 8-10

99423 Weimar

Email: [t.hesse@oekoherz.de](mailto:t.hesse@oekoherz.de)

Tel.: 03643/ 8811934

## Workshoppartner\*innen

- Kathrin Klemm, Menüett Bio-Catering
- Alexandra Lienig, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
- Silke Beyer, Werk5 Bioküche GmbH

