



Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen

Angebote für Ihre Region





Was ist „Bio kann jeder?“

Gesunde, ausgewogene Ernährung ist eine wichtige Grundvoraussetzung für die Entwicklung unserer Kinder. Von ihr beziehen sie ihre ganze Energie für das tägliche Spielen, Lernen und Entdecken. Das Speiseangebot in Kitas und Schulen sollte daher nachhaltig und kindgerecht gestaltet sein. Trotz knappem Budget ist die Umstellung auf Bio machbar – vorausgesetzt, man weiß, wie es funktioniert. Genau hier setzt die Kampagne **„Bio kann jeder – nachhaltig essen in Kita und Schule“** als Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft deutschlandweit an. Kompetente Netzwerkpartner in Berlin-Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen organisieren für Kita- und Schulpersonal, Eltern, Köche und Caterer anspruchsvolle Workshops aus Theorie und Praxis.

Was bieten wir Ihnen?

Als Experten unterstützen wir Sie mit **Workshops**, die wertvolle Tipps, Koch-Trainings, Exkursionen, Kleingruppenarbeit, Kostenkalkulation und bewährte Beispiele aus den Bereichen Verpflegung und Ernährungsbildung beinhalten. Dabei werden Sie als Teilnehmer selbst aktiv, und wir suchen gemeinsam nach der besten Lösung für Ihre Situation. Wer bereits einiges über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln weiß, kann in den Workshops sein Wissen vertiefen und ausbauen. Aber auch Neulinge erhalten einen guten Überblick und viele Anregungen für die Umsetzung. Besonderen Wert legen wir auch auf die **Vernetzung** möglicher Kooperationspartner. Ihnen wird die einmalige Möglichkeit geboten, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen sowie auch mit lokalen Akteuren, die gerne Einblick in die Praxis gewähren. Alle Veranstaltungen finden **kostenlos** statt.

Kontakt Daten Ihrer regionalen Ansprechpartner*Innen

Berlin/ Brandenburg

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.
Ansprechpartner: Peter Schmidt



Marienstr. 19–20, 10117 Berlin
Tel: 030 / 284 824 44
E-Mail: p.schmidt@foel.de
Web: www.bio-berlin-brandenburg.de

Mecklenburg-Vorpommern

ländlichfein e.V.
Ansprechpartnerin: Regina Witt



Bliesenrader Weg 2, 18375 Wieck a. Darß
Tel: 039862 / 646 361
E-Mail: regina.witt@laendlichfein.de
Web: www.laendlichfein.de

Sachsen

Ökolöwe – Umweltbund Leipzig e.V.
im Haus der Demokratie Leipzig
Ansprechpartnerin: Wiebke Kirsten



Bernhard-Göring-Str. 152, 04277 Leipzig
Tel: 0341 / 306 538 1
E-Mail: Wiebke.Kirsten@oekoloewe.de
Web: www.oekoloewe.de

Sachsen-Anhalt

Landesvereinigung für Gesundheit
Sachsen-Anhalt (LVG) e.V.
Ansprechpartnerin: Anja Danneberg



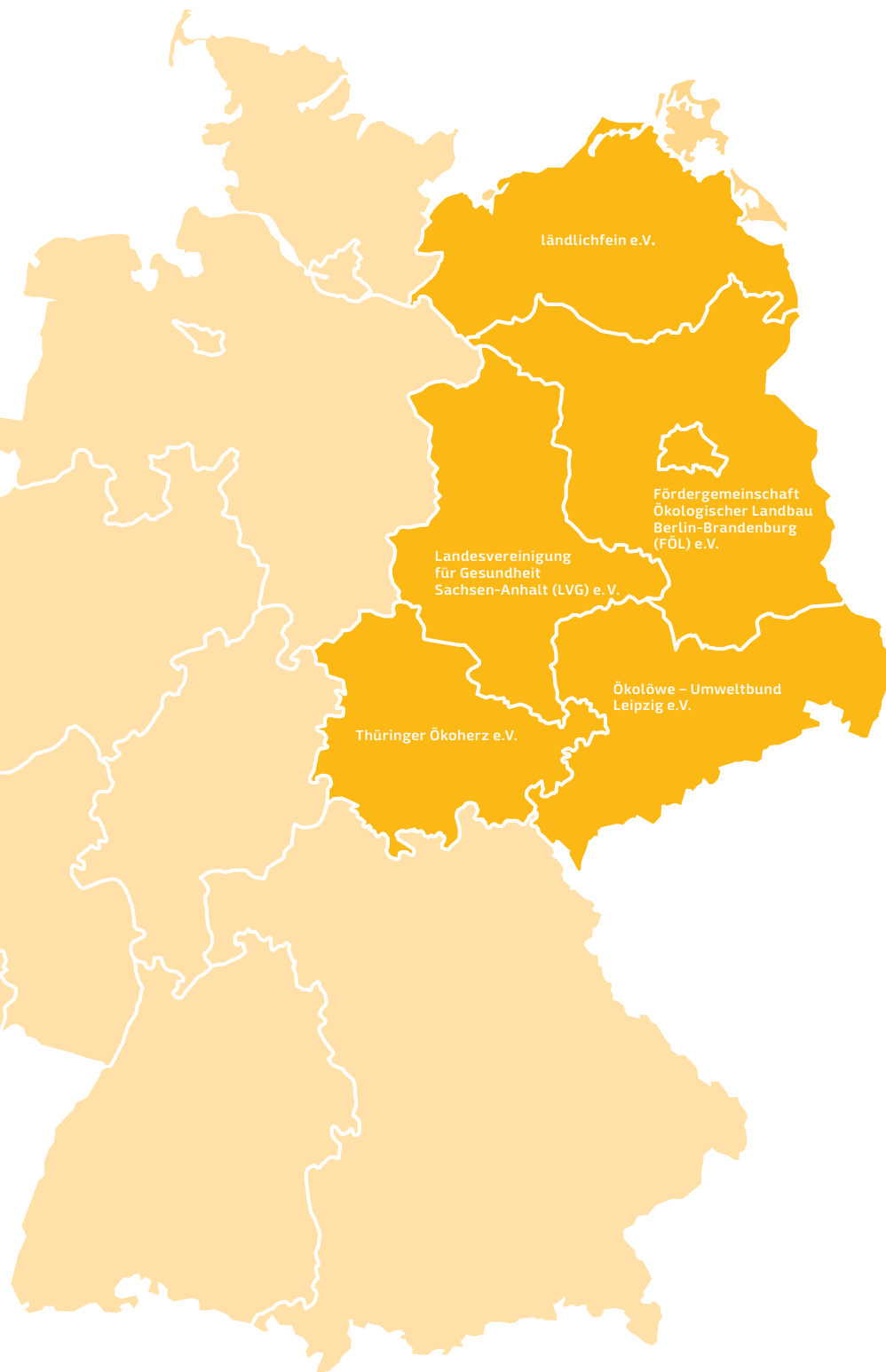
Schwiesastr. 11, 39124 Magdeburg
Tel: 0391 / 836 411 1
E-Mail: anja.danneberg@lvg-lsa.de
Web: www.lvg-lsa.de

Thüringen

Thüringer Ökoherz e.V.
Ansprechpartnerin: Sara Flügel



Schlachthofstr. 8–10, 99423 Weimar
Tel: 03643 / 496 408
E-Mail: s.fluegel@oekoherz.de
Web: www.oekoherz.de



Warum ist Bio gesünder für uns und die Umwelt?

Bio-Lebensmittel werden im ökologischen Landbau erzeugt. Öko-Landwirte verfolgen ein Wirtschaften **im Einklang mit der Natur**. Sie streben eine Kreislaufwirtschaft an, in der natürliche Lebensprozesse gefördert und Stoffkreisläufe geschlossen werden. In verarbeiteten Bio-Lebensmitteln sind deutlich weniger Hilfs- und Zusatzstoffe gesetzlich zugelassen. Auch Gentechnik ist im ökologischen Landbau strengstens untersagt. Zudem wird eine möglichst artgerechte Tierhaltung umgesetzt. Daraus ergibt sich ein wesentlich höherer Arbeitsaufwand für den Bio-Landwirt. **Doch nur so bleibt das Gleichgewicht der natürlichen Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft – von denen wir alle abhängig sind – erhalten und geschützt.**

Die Info-Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) und wurde initiiert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



**Weitere Infos und
Veranstaltungstermine zur
Kampagne finden Sie unter:**

› www.biokannjeder.de

Von der Idee auf den Teller oder Wie kommt Bio in Kita bzw. Schule?

1

Gründung eines Arbeitskreises/ Mensaausschusses

bestehend aus Vertretern der Einrichtungen, Trägern, Eltern und Kindern sowie Caterern, evtl. externen Beratern

2

Auswahl der Mahlzeiten, in die Bio integriert werden kann

z. B. Frühstück, Vesper und/oder Mittagsverpflegung

3

Auswahl der zu ersetzenden Produktpalette

z. B. des Frisch- oder Trockensortiments, d.h. einzelne Produkte austauschen, Bio-Komponenten einführen oder 100%-ige Bio-Gerichte anbieten

4

Auswahl möglicher Lieferanten

z. B. regionale Bauernhöfe, Direktvermarkter, Abo-Kisten, Bio- oder konventioneller Großhändler

5

Kostenkalkulation bzw. -optimierung bei der Speisenplanung / Rezeptgestaltung

z. B. Lebensmittel einsetzen, die gerade Saison haben, kostenintensive Lebensmittel (wie Fleisch) weniger häufig anbieten oder Menge im Gericht reduzieren

6

Akzeptanzförderung durch Transparenz und Ernährungsbildung

z. B. Zusammensetzung des Preises auf Elternabenden kommunizieren, Wissensvermittlung durch Spaß und Genuss fördern (Schulprojekte)

