



Programm am 09.10.2023 Biogartenküche Quetzdölsdorf

Alte Gemüsesorten – neu entdeckt in KiTa und Schule

13:00	Begrüßung Vorstellungsrunde und Erwartungsabfrage	Anja Danneberg Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.
13:15	Einführung – Klima mit Messer und Gabel schützen Welche Vorteile hat der ökologische Landbau? Wie plant man ausgewogene Zwischenmahlzeiten mit dem DGE-Qualitätsstandard?	Anja Danneberg Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.
14:15	Wissenshäppchen - Natur spielend kennenlernen Welche ökopädagogischen Angebote bietet der Verein? Wie kann ich Kinder und Jugendliche für Nachhaltigkeit begeistern?	Veit Urban Land.Leben.Kunst.Werk. e.V.
14:45	Pause und Infotisch	
15:15	Erfahrungsbericht – Viele Wege führen auf den Acker Was ist eine SOLAWI? Regional, saisonal: das ABC der Biogartenküche Selbstgemachte Aufstriche der besonderen Art	Christiane Wenzel Biogartenküche Quetzdölsdorf
16:00	Praxiseinheit - Geschmackvolles auf den Teller bringen Gärtnern und kochen mit Kindern in Theorie & Praxis Zubereitung und Verkostung alter Gemüsesorten in neuen Produkten (z.B. Wraps)	Christiane Wenzel / Wolfgang Lachmann Gartenbau Lachmann
17:30	Auswertung und Erwartungsabfrage	
17:45	Ende der Veranstaltung	

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

- Pädagogisches Personal in KiTa und Schule
- Verpflegungsverantwortliche in Verwaltung, Bildungseinrichtungen, Küche

Anmeldung

bis zum **22. September 2023**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular auf der nächsten Seite an:
vernetzungsstelle@lvg-lsa.de oder per Fax an 0391 288 683 66.

Alternativ können Sie sich auch per Anmeldeformular auf unserer Webseite registrieren: <https://www.lvg-lsa.de/?veranstaltungen=alte-gemuesesorten-neu-entdeckt-in-kita-und-schule>. Dann entfällt das Ausfüllen des Formulars auf der nächsten Seite.

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Anja Danneberg
Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V.
0391 288 683 0
anja.danneberg@lvg-lsa.de



Anmeldeformular

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt (wenn Sie sich **nicht** auf unserer Webseite registrieren)

bis zum 22. September 2023

per Mail an vernetzungsstelle@lvg-lsa.de oder per Fax an 0391 288 683 66.

- Ich melde mich verbindlich für die Veranstaltung am **09. Oktober 2023** an und stimme der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung meiner personenbezogenen Daten durch die LVG ausdrücklich zu.
- Nein, ich kann leider nicht an der Veranstaltung teilnehmen, bin aber an Informationen zu diesem Thema interessiert. Bei ähnlichen Veranstaltungen können Sie mir gerne wieder eine Einladung schicken.

Name, Vorname:

Einrichtung:

Straße:

PLZ, Ort:

E-Mail*:

Datum, Unterschrift.....

*Pflichtfeld: Nach Eingang der Anmeldung erfolgt keine gesonderte Anmeldebestätigung.

- Ja, ich habe bereits Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- Nein, ich habe noch keine Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.

Datenschutzhinweis:

Die Teilnehmenden werden darauf hingewiesen, dass es für die Organisation der Veranstaltung erforderlich ist, personenbezogene Daten (Vorname, Name, Institution; E-Mail) zu erfassen und auf elektronischen Datenträgern zu speichern. Die gespeicherten persönlichen Daten werden von der LVG vertraulich und nach den geltenden Regeln des Datenschutzes behandelt. Wir nutzen einige der Daten, um zu Abrechnungszwecken eine Teilnehmerliste zu erstellen und um nach Abschluss der Veranstaltung eine Veranstaltungsdokumentation zu versenden. Sie haben die Möglichkeit, der Nutzung Ihrer Daten zu diesen Zwecken jederzeit zu widersprechen, indem Sie eine E-Mail mit Ihrem Widerspruch an datenschutz@lvg-lsa.de senden. Die LVG ist in diesem Fall zur sofortigen Löschung der persönlichen Daten des/der Teilnehmenden verpflichtet, soweit sie nicht für andere Zwecke weiterhin benötigt werden.