



Einsatz von bio-regionalen Erzeugnissen: Neue Ideen für die winterliche Küche

Bio kann jeder – Online-Workshop am 19.01.2022 (22HE01)
von 15:00 – 18:00 Uhr

Anja Erhart von der FiBL Projekte GmbH informiert Sie in diesem „Bio kann jeder“- Workshop über die Potenziale des Einsatzes bio-regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung, vor allem über die Möglichkeit, anhand veränderter Rezepturen Kosten zu reduzieren. Dank ihrer langjährigen Erfahrung in diesem Bereich kann sie zudem ganz konkret bei der Umstellung auf ein nachhaltigeres Verpflegungsangebot mit einem höheren Bio-Anteil unterstützen.

Silke Flörke, Projektleiterin der RegioWoche Kassel, erläutert das Konzept der RegioWoche Kassel. Dieser Online-Kochkurs ist eine der Maßnahmen zur Förderung der Nachfrage biologischer und gleichzeitig regionaler Erzeugnisse durch lokale Einrichtungen und Caterer.

Mayoori Buchhalter, BIO Spitzenköchin und Geschäftsführerin der BioGourmetClub Kochschule und Event GmbH wird interaktiv nachhaltige Bio-Gerichte kochen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf saisonalem Wintergemüse, sowohl in warmen Hauptgerichten als auch als Rohkost.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink that reads 'Insa Folkerts'. The signature is written in a cursive style and is contained within a thin blue rectangular border.

Insa Folkerts



Programm am 19.01.2022 Online

15:00	Einwahl in den Webex-Raum	Insa Folkerts, FiBL Projekte GmbH
15:15	Begrüßung und Einführung	Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH
15:25	Einsatz von bio-regionalen Produkten: Tipps und Tricks in der praktischen Anwendung	Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH
16:00	Vorstellung des Projekts „RegioWoche Kassel“ : bio-regionale Verpflegung in Kitas und Schulen	Silke Flörke, Ökomodellregion Nordhessen, Projektleiterin der RegioWoche Kassel
16:15	Pause	
16:25	Interaktiver Kochkurs: Zubereitung von Hauptgerichten und Rohkost	Mayoori Buchhalter, BIOSpitzenköchin
17:45	Ausblick und ein Fazit	
18:00	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 und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

→ Caterer von Kitas, Schulen und Mensen, sowie Betriebskantinen

Anmeldung

bis zum 17.01. 2022

Wir bitten um eine kurze Anmeldung mit vollständigem Namen per E-Mail an: biokannjeder@fibl.org

Wir bitten Sie weiterhin der Anmeldung folgende Informationen beizufügen:

- Adresse der Einrichtung
- Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Ihre Funktion in der Organisation (z.B. Caterer, Küchenleitung, etc.)

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Insa Folkerts, 069 7137 699-225, biokannjeder@fibl.org

Regionalpartner

→ FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main

→ RegioWoche Kassel, Ökomodellregion Nordhessen, Frankenhausen 1, 34393 Grebenstein

