



## Mehr Bio in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung...

... für Schule, KiTa und Co.

Bio kann jeder - Workshop am Mittwoch, den 13.09.2023  
von 14:00 – 18:00 Uhr  
Bauckhof Stütensen, Stütensen 2, 29571 Rosche

Sehr geehrte Damen und Herren,  
qualitativ hochwertige und nachhaltige Verpflegung gewinnt in Schulen, Kitas und weiteren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kliniken und Pflegeeinrichtungen zunehmend an Bedeutung. Regionale Lebensmittel aus ökologischem Anbau spielen eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, sich gut zu ernähren, das Klima zu schützen und Arbeitsplätze in der Region zu sichern. Aber wie gelingt es, dass regionale Bio-Lebensmittel trotz steigender Bio-Lebensmittelpreise den Weg in die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung finden?

Mit Vorträgen und Beispielen aus der Praxis beleuchten wir in unserem Workshop wichtige Aspekte rund um die Beschaffung, Kontrolle und Organisation von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Zudem möchten wir die Möglichkeit zum direkten Austausch geben und darüber diskutieren, mit welchen Strategien regionale Bio-Lebensmittel Einzug in die Speisepläne finden.

Unser Workshop findet in Kooperation mit der Öko-Modellregion Heideregion Uelzen auf dem Bio-Betrieb Bauckhof Stütensen statt. Neben informativen Vorträgen lernen wir hier im Praxisteil bei einer kurzen Hofführung auch die Besonderheiten des ökologischen Landbaus im Gartenbau kennen. Eine Weiterverarbeitungsküche gehört ebenso zum Betrieb, hier werden u.a. Ernteüberschüsse haltbar gemacht. Die Frischeküche des Bauckhof Stütensen sorgt für die täglichen Malzeiten der Bewohner\*innen und Mitarbeiter\*innen. Als Praxispartner berichten Küchenleiter\*innen, wie sie Bio-Produkte einsetzen und wie sie ihre Lieferantenstrukturen entwickelt haben. Gemeinsam diskutieren wir anschließend niedrigschwellige Möglichkeiten für die Einführung von Bio-Produkten in der AHV.

Der Workshop richtet sich an alle, die für Verpflegung und Beschaffung von Lebensmitteln in den kommunalen Verwaltungen und bei freien Trägern verantwortlich sind. Wir möchten insbesondere Entscheidungsträger\*innen und Küchenleitungen aus Kitas- und Schulen, aber auch aus Kliniken und Pflegeeinrichtungen sowie Caterer für Gemeinschaftseinrichtungen erreichen. Vertreter\*innen der Bio-Wertschöpfungskette sind ebenfalls herzlich willkommen.

Bitte denken Sie an wetterfeste Kleidung bzw. Sonnenschutz.  
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Ihr Ökomarkt e.V. Team in Kooperation mit der Öko-Modellregion Heideregion Uelzen



## Programm

<b>14:00</b>	Begrüßung, Einführung in das Thema des Tages	Eva Neuls/Christiane Kania-Feistkorn (Öko-Modellregion Heideregion Uelzen) & Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
<b>14:15</b>	Mehr Bio-Lebensmittel in der Kita- und Schulverpflegung – Welche Beschlüsse/Förderung gibt es auf Bundes- und EU-Ebene? Und wie gelingt die Einführung von Bio in die Gemeinschaftsverpflegung ohne dass die Kosten explodieren?	Christina Zurek (Ökomarkt e.V.)
<b>15:15</b>	Hofführung: Besonderheiten der ökologischen Produktion des Gemüseanbaus mit Blick auf die Wertschöpfungsketten und das Potenzial/den Mehrwert für die Gemeinschaftsverpflegung	Mitarbeiter*in Bauckhof Stütensen
<b>Pause</b>		
<b>16:15</b>	Praxisbeispiel: Wie gelingt die Einführung von Bio?	Arne Lekic (Küchenleitung der Küche Stütensen) Jens Dannenfeld (Sterne-Koch u. Küchen-Umstellungsberater)
<b>16:45</b>	Modellregion Uelzen: Welches Bio-Potential schlummert in der Region?	Mitarbeiter*in Ökomodellregion Uelzen
<b>17:15</b>	Regionale Bio Lebensmittel in der Region Uelzen Welche Produkte gibt es und wie können niedrigschwellige Strategien für die Bio Einführung aussehen?	Teilnehmer*innen
<b>17:45</b>	Feedback Runde	Teilnehmer*innen

**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

- Küchenleitungen und Beschaffer\*innen
- Verantwortliche Lehrkräfte und Erzieher\*innen
- Interessierte am Thema Schul- und Kitaverpflegung
- Interessierte aus Bio-Handel und Bio-Wertschöpfungskette

## Anmeldung

bis zum **06.09.2023**

Wir bitten um eine kurze Anmeldung mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an:

[bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de](mailto:bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de)

## Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

## Kontakt für Rückfragen

Ansprechpartnerin Ökomarkt e.V.: Christina Zurek // [zurek@oekomarkt-hamburg.de](mailto:zurek@oekomarkt-hamburg.de)  
// 040 432 70 600

Ansprechpartnerin Modellregion Uelzen: Dr. Christiane Kania-Feistkorn & Eva Neuls // [eva.neuls@lwk-niedersachsen.de](mailto:eva.neuls@lwk-niedersachsen.de) // 0581 8073130

## Regionalpartner

→ Ökomarkt e.V.  
Osterstrasse 58  
20259 Hamburg  
040/432 70 600

in Zusammenarbeit

Öko -Modellregion Uelzen  
Wilhelm-Seedorf-Straße 1-3  
29525 Uelzen  
0581 8073130

