



## Programm am 25.10.2023

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

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 13:15 | <b>Ankommen auf Schloss Tonndorf</b>  |   |
| 13:30 | <b>Begrüßung und Vorstellungsrunde</b><br>Informationen zu „Bio kann jeder“   | Melanie Werner<br>Thüringer Ökoherz e.V.                                      |
| 13:45 | <b>Von der Idee auf den Teller</b><br>Einführung von Bio-Lebensmitteln<br>Vorstellung des Programms Biospeiseplan   | Melanie Werner<br>Thüringer Ökoherz e.V.                                      |
| 14:15 | <b>Ausschreibungen: Tipps für Essensanbieter</b><br>Wo findet man Ausschreibungen und wie liest man die Anforderungen richtig? Wie setze ich diese um?            | Alexandra Lienig,<br>Vernetzungsstelle Schulverpflegung<br>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><br>Werk5 Bioküche GmbH aus Münchenbernsdorf<br>Menüett Bio-Catering aus Tonndorf | Silke Beyer & Kathrin Klemm,<br>Werk5 Bioküche GmbH & Menüett<br>Bio-Catering |
| 16:15 | <b>Workshop: Kräuter mit allen Sinnen</b><br>Gewürze und Kräuter für die Kinderküche<br>Rundgang & Herstellung von Kräuterbutter & -essig                         | Kathrin Klemm,<br>Menüett Bio-Catering  |
| 17:30 | <b>Abschlussrunde und Ende der Veranstaltung</b>  | Melanie Werner<br>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 18. Oktober 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: Melanie Werner

Schlachthofstraße 8-10

99423 Weimar

Email: [m.werner@oekoherz.de](mailto:m.werner@oekoherz.de)

Tel.: 03643/ 8811934

## Workshoppartner\*innen

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

