



# EINLADUNG

## Runder Tisch – bio-regionale Schulverpflegung

**Wann:** Mittwoch, 19. Mai 2021 – 14.00 bis 15.30 Uhr

**Ort:** Zoom über diesen Link:

<https://zoom.us/j/97289106949?pwd=dnMyTWJ5YkNwTFJ4cFROWkNHUGo1dz09>

Meeting-ID: 972 8910 6949

Kenncode: 618603

### Liebe Projektbeteiligte und -Interessierte,

das Projekt “Wo kommt Essen her?” möchte Sie erneut zum Thema bio-regionale Schulverpflegung an einen Tisch bringen und lädt zu einem digitalen Austausch ein. Noch immer prägt die Pandemie den Alltag der Catering-Unternehmen, aber dennoch wollen wir nach vorne blicken und am Dialog 2020 anknüpfen.

Im Sommer 2021 steigt der festgelegte Bio-Anteil in der Schulverpflegung auf 50 % und (Frisch-) Obst sowie Milch und Milchprodukte müssen 100 % BIO sein. Nach einer kurzen Einführung ins Thema und einem Einblick zum aktuellen Stand des Projekts möchten wir mit Ihnen spezifische Themen erörtern, je nach Teilnehmerzahl in kleineren Gruppen.

Top 1: Begrüßung - Stand des Projektes, neue Regiokarte, neue Filme, neue Materialien

Top 2: Arbeit in Kleingruppen zu den Themen

- 100% Obst und Milchprodukte ab Sommer 2021 - ist regional realistisch?
- Wie sind Bio-Suppenhühner & -Eier für die Schulverpflegung denkbar?
- Linsen - Über die Zukunft der Leguminosen im Schul-Speiseplan

Top 3: Plenum und weitere Schritte

Sollten Sie über die von uns vorgeschlagenen Themen weitere Ideen haben, die in dieser Runde von Interesse sein könnten, teilen Sie uns diese doch bitte per E-Mail mit.

**Wir freuen uns auf Ihr zahlreiches Erscheinen. Um eine Anmeldung wird gebeten.**

**Im Namen des Projektes “Wo kommt dein Essen her?”  
grüßt Sie freundlich,**

**Karin Ehrle-Horst**  
Projektleiterin



## Runder Tisch – bio-regionale Schulverpflegung

Ein paar Schritte sind wir bereits gegangen –  
Aller Widrigkeiten zum Trotz gehen wir gemeinsam den nächsten

14.00 - 14.15	<b>Begrüßung &amp; Projektstand „Wo kommt dein Essen her?“</b>
14.15 - 14.40	<b>Lagebericht entlang der Wertschöpfungskette</b> Input aus Landwirtschaft, Handel, Cateringunternehmen und Projekten mit u.a. Gerald Köhler (FÖL Berlin Brandenburg), Frank van der Hulst (Bauernhof Weggun) und Eva-Maria Lambeck (Greens Unlimited)
14:40 - 15:20	<b>Diskussions-Runden mit Expert*innen:</b> Wie sind regionale Bio-Lebensmittel in der Wertschöpfungskette vor dem Hintergrund unterschiedlicher Bedürfnisse möglich? Der „nächste Schritt“ am Beispiel folgender Produktgruppen:  Raum 1: Leguminosen Raum 2: Milchprodukte Raum 3: Obst
15:20 - 15:30	<b>Abschluss</b> Zusammenfassung der Erkenntnisse aus den Diskussionsrunden “Wie geht es weiter?”
15:30 - offen	<b>Zoom-Räume für weitere Gespräche bleiben allen zur Nutzung offen</b>

**Wann:**

Mittwoch, 19. Mai 2021  
14.00 bis 15.30 Uhr

**Ort:**

Zoom über diesen Link:

<https://zoom.us/j/97289106949?pwd=dnMyTWJ5YkNwTFJ4cFROWkNHUGo1dz09>

Meeting-ID: 972 8910 6949

Kenncode: 618603