

## Machen Sie mit!

Anmeldung bis **Sonntag, 25. November**  
per E-Mail an:

[ohlhausen@tu-berlin.de](mailto:ohlhausen@tu-berlin.de)

## Was ist noch zu tun?

Bitte bei **Anmeldung drei Rezepturen**  
aus eigenem Fundus **mitschicken**.

Idealerweise ein sehr beliebtes Gericht  
sowie zwei unbeliebtere Gerichte.

Bitte mache Sie so detailliert wie mög-  
lich Angaben zu spezifischen Merkmalen  
wie Herkunft der Zutat, konventionell e  
oder ökologische / Bio-Produktion, art-  
gerechte Haltung der Tiere bei Fleisch-  
komponenten, Fair Trade, saisonal, regi-  
onal, TK, etc.

## Wie viele Personen können teilnehmen?

Der Workshop ist auf **20 Personen**  
beschränkt.

**Wir freuen uns auf Sie!**



© Pixabay



© sustainabledevelopment.un

### Impressum

**Leitung:** Prof. Dr. Nina Langen

**Beteiligte:** Karin Groth  
Pascal Ohlhausen  
Dr. Birgit Rumpold  
Dr. des. Bettina Lorenz  
Renate Rosen

**Institution:** Fachgebiet Bildung für Nachhaltige  
Ernährung und Lebensmittelwissenschaft

Institut für Berufliche Bildung und  
Arbeitslehre, Fakultät I

Technische Universität Berlin  
Marchstr. 23, MAR 1-1  
10587 Berlin

**Web:** [www.b-nerle.tu-berlin.de](http://www.b-nerle.tu-berlin.de)

Workshop

# Nachhaltige Speisen planen

Für eine zukunftsfähige  
Gemeinschaftsverpflegung  
in Berlin

**B!NErLe**  
Bildung für Nachhaltige Ernährung  
und Lebensmittelwissenschaft

Technische  
Universität  
Berlin

Gefördert durch:

Senatsverwaltung  
für Justiz, Verbraucherschutz  
und Antidiskriminierung

be Berlin

## Was - Wann - Wo?

Workshop „Nachhaltige Speisen planen“

am Freitag, 14. Dezember 2018

13.00 Uhr – 19.00 Uhr

in der Lehrküche der TU Berlin (Raum MAR 1.064)

## Wir suchen Sie:

Das Personal der Berliner Schulcaterer

## Immer mehr Anforderungen werden an Sie gestellt:

- Nachhaltiger kochen
- Leckerer kochen
- Rezepte DGE-konform ausrichten und vieles mehr...

## Wir bieten die Lösung für diese

### Herausforderungen:

- nachhaltige & leckere Speisen planen
- Optimierung Ihrer Rezepte
- Nachhaltigkeit einfach berechnen
- Einblick in Nachhaltigkeitsfacetten

## Sie können im Anschluss:

- selbst die Nachhaltigkeit Ihrer Speisen berechnen
- den NAHGAST-Rechner bedienen
- Ihre Rezepte optimieren

## Wir bieten:

- Test-Verkostung

