

## Einladung zum Netzwerk- und Weiterbildungstreffen 2022



**8. November 2022**  
**Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg**

## Programm 8. November 2022

14:30

### Begrüssung

14:45

### Referat

#### **Essen wertschätzen und Lebensmittel verwenden statt verschwenden**

Die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln ist aufwändig, zeitintensiv und es werden knappe, kostbare Ressourcen wie z.B. Boden, Wasser oder Energie benötigt und Treibhausgase ausgestossen. Landen die Lebensmittel am Ende der Wertschöpfungskette nicht auf dem Teller, sondern im Abfall, oder werden Tellerreste weggeworfen, werden nicht nur die Lebensmittel, sondern auch die für deren Herstellung und Transport verwendeten Ressourcen sinnlos verschwendet und die Umwelt unnötig belastet.

Jährlich werden in der Schweiz rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verschwendet. Das sind rund 2,8 Millionen Tonnen Food Waste, deren Verschwendung vermeidbar wäre. In der Gastronomie fallen jährlich 210 000 Tonnen Food Waste an.

Wenn wir im privaten und beruflichen Alltag wertschätzend mit Lebensmitteln umgehen und einen Beitrag zur Vermeidung und Verminderung von Food Waste leisten, hat das einen unmittelbaren, positiven Effekt auf aktuelle, globale Herausforderung wie z.B. den Klimawandel oder die Ernährungssicherheit. Ausserdem lassen sich Kosten einsparen, denn weggeworfene Lebensmittel bedeuten immer finanzielle Einbussen – egal ob sie bei der Lagerung, in der Küche oder durch Tellerreste entstehen.

**Sophie Frei**, freistil – Ernährung und Bewegung

15:30 Uhr

### Pause und Raumwechsel

#### **Workshops: Zwei Runden, Wechsel der Workshops um 16:30**

Workshoprunden

1: 15:40– 16: 30

#### **1: Handlungsansätze zur Reduktion von Food Waste in unserer Kita**

Im Workshop geht es darum zu reflektieren, was Sie in Ihren Betrieben bereits gegen Food Waste machen, wo Sie stehen und welche Erfahrungen Sie mit dem Thema im Alltag machen. Es werden Massnahmen zur Reduktion von Food Waste vorgestellt, gemeinsam Hürden und Lücken identifiziert und verschiedene Handlungsansätze in den Kitas diskutiert. Ziel des Workshops ist es, Umsetzungsideen möglichst zu konkretisieren und Ziele zu definieren: Was werden Sie konkret tun? Wie, wo und mit wem können Sie noch mehr Lebensmittel retten?

2: 16:40– 17: 30

**Sophie Frei**, freistil – Ernährung und Bewegung

#### **2: Microgreens: Sprossen selber ziehen für die Kita**

Microgreens sind kleine Vitaminbomben sowie geschmacklich und optisch spannende Ergänzungen auf dem Teller. Sie können durch das ganze Jahr und ohne Garten selber gezogen und in der Kita-Küche verwendet werden. Microgreens sind milder im Geschmack als die ausgewachsenen Gemüsearten und eignen sich sehr gut für Kinder. Im Workshop wird praktisch umgesetzt, wie die Microgreens sicher gelingen. Sie nehmen ein Beispiel samt Anleitung mit nach Hause. Die Degustation von verschiedenen Microgreens bringt Inspiration für die Verwendung.

**Flurina Zeindler**, Fachspezialistin Garten / Leiterin Garten, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Parallel zu den  
Workshops

Parallel zu den Workshops stehen Ihnen **Beatrice Meier Wahl** und **Susanne Müller** an einem Fourchette verte Infostand für individuelle Anliegen zur Verfügung.

17:30

**Apéro** inkl. Probieren der zubereiteten Speisen

18:00

**Abschluss**

## **Anmeldung**

Das Netzwerk- und Weiterbildungstreffen richtet sich an alle Mitarbeitenden, Leitenden sowie Köchinnen und Köche von Aargauer Kindertagesstätten oder Mittagstischen. Alle Teilnehmenden werden an beiden Workshops teilnehmen.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldung per E-Mail an: [martin.lang@ag.ch](mailto:martin.lang@ag.ch). Bitte geben Sie folgende Daten an:

**Name, Vorname, Institution, Gemeinde**

## **Anreise**

Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, 5722 Gränichen, Telefon 062 855 86 55.

### **Mit dem Auto**

Von der Autobahnausfahrt "Aarau West" oder "Aarau Ost" zuerst den Wegweisern nach Suhr folgen. In Suhr dann dem Wegweiser Richtung Reinach / Luzern folgen (beim „Rund-Haus“ abbiegen). Durch das Dorf Gränichen hindurch fahren - die Liebegg liegt ca. 2 km südlich des Dorfs. 300 m nach dem Bahnübergang im Weiler Bleien Abzweigung nach links (siehe Wegweiser). Dauer je nach Verkehr 10 - 15 Minuten ab Autobahnausfahrt.

### **Mit dem Zug**

Mit Interregio oder Regionalzug nach Aarau (Halbstundentakt ab Bern oder Zürich). Dort durch die Unterführung zum Bahnhof AAR (ehemals WSB Wynental-Suhrental-Bahn). Zug in Richtung Reinach – Menziken fährt je nach Tageszeit im Halb- oder Viertelstundentakt. Bei der Haltestelle "Bleien Liebegg" aussteigen (Halt auf Verlangen!). Von da 10 Minuten zu Fuss zum Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg (ausgeschildert).

## **Kontakt**

Martin Lang  
Stv. Leiter Schwerpunktprogramm  
Bewegung und Ernährung  
Departement Gesundheit und Soziales  
Abteilung Gesundheit  
Bachstrasse 15  
5001 Aarau

E-Mail: [martin.lang@ag.ch](mailto:martin.lang@ag.ch)  
Telefon: 062 835 41 34  
[www.ag.ch/ggesundundzwaeg](http://www.ag.ch/ggesundundzwaeg)