

BIO BEI LETTE? WARUM?

FRISCHE

Im Lette-Verein wird schon immer mit frischen Lebensmitteln gekocht, Produkte aus biologischer Erzeugung passen also hervorragend in das Küchenkonzept.

GESCHMACK

Bio-Obst und -Gemüse enthalten bis zu 20% weniger Wasser und haben daher einen intensiveren Geschmack.

GESUNDHEIT

Bio-Lebensmittel enthalten deutlich weniger Pestizide und Nitrate. Sie haben einen höheren Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen und Vitaminen.

Bio-Milch zum Beispiel enthält bis zu 80% mehr Vitamin A + E und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

(Quelle: EU Forschungsprogramm QLIF)

LetteVerein

Hauswirtschaftliche Schulen
Viktoria-Luise-Platz 6
10777 Berlin
(030) 347 43 45 - 01
j.ortlepp@lette-verein.de
www.lette-verein.de

Für ihre Unterstützung bedanken wir uns bei folgenden Sponsoren:

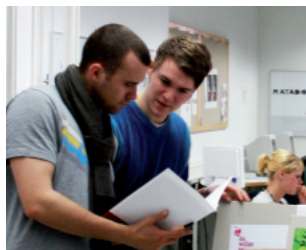


frisch und knackig
du willst es



2. - 6. märz 2009
im lette-verein

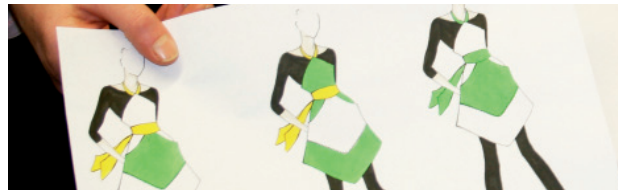
ZUSAMMEN ARBEIT



DIESER FLYER, den Du jetzt in der Hand hältst, wurde von den Schüler/innen der Klasse **Grafikdesign 5 der Designschule** des Lette-Vereins erstellt. Die Klasse hat im Rahmen ihrer Praxisarbeit im Fach Grafikdesign ein Grafik- und Werbekonzept für die Einführung von Bio-Lebensmitteln in der Schulküche erarbeitet. Die begleitenden Lehrer sind Frau Schek und Herr Hentschel.

Die innovative Berufskleidung wurde von dem **3. Semester des Fachbereichs Modedesign** entworfen, unter Betreuung von Frau Mettenbrink.

Die Küchenkonzeption für die Projektwoche wurde von der **Klasse HBL4, der Fachschule für Hauswirtschaftliche Betriebsleiter** entwickelt und betreut durch die Lehrerin Frau Ortlepp. Die Klasse besteht aus 10 Frauen zwischen 21 und 46 Jahren. Alle haben bereits eine abgeschlossene Berufsausbildung, einige auch Berufserfahrung. Trotzdem oder gerade deshalb, hat jede einzelne beschlossen, noch einmal für zwei Jahre die Schulbank zu drücken.



DIE HBL4 WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

FÜR UNS, der HBL4 der Fachschule für Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen, ist es wichtig, sich mit dem Thema »Bio« auseinanderzusetzen, da bereits mehr als die Hälfte unserer potenziellen Arbeitgeber mit Bio-Produkten arbeiten.

Im Rahmen unserer Weiterbildung übernehmen wir eine ganze Woche die Leitung der Mensa (Planung, Organisation, Durchführung). Dabei haben wir uns entschieden, Bio-Lebensmittel einzuführen und unseren Betrieb zertifizieren zu lassen. Gelingt es uns, Euch für unser Essen zu begeistern, wird Bio auch zukünftig ein fester Bestandteil des Speiseplans.

FÜR UNS bedeutet diese Woche:

- Projektarbeit zu einem aktuellen Thema gestalten und umsetzen
- Neues ausprobieren und initiieren
- Impulse geben, z.B. durch unsere Biokochkurse

