

## Die BdP Ernährungscharta im Zentrum Pfadfinden

Wir kaufen nur fair gehandelten Kaffee und Tee sowie Süßigkeiten.

Viele Produkte des Sortiments sind nicht nur fair gehandelt sondern auch ökologisch hergestellt.

Wir beziehen unsere Getränke von regionalen Lieferanten.

Wir werden mit Fleisch- und Wurstwaren der Fleischerei Köhler in Immenhausen beliefert. Die Produkte stammen aus der Region und aus eigener Schlachtung.

Wir bringen Brot, Brötchen und Kuchen der regionalen Bäckereien auf den Tisch und achten dabei auf ein Sortiment an Vollkornprodukten.

Wir orientieren uns bei der Zubereitung der Warmmahlzeiten an den saisonal und regional verfügbaren Gemüsesorten und verzichten darauf, zu jeder Mahlzeit Fleisch zu servieren.

Auf Tiefkühlkost und Fertiggerichte verzichten wir, soweit dies möglich ist. Wir servieren zu jeder Mahlzeit Rohkost in Form von Salaten, Gemüsesticks und Obst oder Obstsalat.

## Gesund, sozial und ökologisch

Der Bund der Pfadfinderinnen und Pfadfinder e.V. (BdP) übernimmt in seinem Bundeszentrum Verantwortung für die Ernährung und Ernährungserziehung von Kindern und Jugendlichen. Dabei lassen wir uns von den ethischen und pädagogischen Zielen der Pfadfinderinnen- und Pfadfinderbewegung leiten.

Wir möchten mit unserer Küche ein Beispiel geben, wie eine ökologische und sozial nachhaltige Ernährungspraxis umgesetzt werden kann. Unser Ziel ist es, alle Gäste zu einem bezahlbaren Preis möglichst regional, saisonal, biologisch und fair zu verpflegen.

Vor über zehn Jahren hat der BdP auf seiner Bundesversammlung ein Umdenken in der Verpflegung der Mitglieder eingeleitet und sich einer Ernährungscharta verpflichtet. Dieser Leitfaden wird im Zentrum Pfadfinden Immenhausen bei der Verpflegung der Gäste erfolgreich umgesetzt und stetig weiterentwickelt.

Information zu den Inhaltsstoffen der einzelnen Rezepte (Allergenen) finden Sie in der Rezeptsammlung, die Ihnen unsere Mitarbeitenden in der Küche gerne aushändigen.



Eine Einrichtung des BdP

Zertifizierungen







