



## Mehr Bio in der Schulverpflegung

Bio kann jeder-Workshop am 20.08.2026

Von 14:30 bis 18:30 Uhr

Berufsschulzentrum Nord (Mensa M<sup>2</sup>)

Alsfelder Str. 23, 64289 Darmstadt

### Wie gelingt eine gesunde, nachhaltige und alltagstaugliche Schulverpflegung?

Im Workshop „Bio kann jeder“ erfahren Sie, wie der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung in Theorie und Praxis sinnvoll umgesetzt werden kann.

Eine gelingende Schulverpflegung trägt maßgeblich zur Konzentrations- und Leistungsfähigkeit von Schülerinnen und Schülern bei und ist ein wichtiger Teil des Schulentwicklungsprozesses – insbesondere mit Blick auf den Ganzttag. Das Qualitätsmanagement-Tool (QM-Tool) „Unser Schulessen“ unterstützt die Akteurinnen und Akteure mit einer Reihe von Instrumenten, die Partizipation ermöglichen sowie Kommunikations- und Entscheidungsprozesse fördern. Im Workshop stellen wir Ihnen das Tool vor und zeigen, wie es für die Qualitätsentwicklung genutzt werden kann. Weitere Informationen finden Sie hier:

<https://schulverpflegung.hessen.de/verankern-und-entwickeln/qualitaetsmanagement-tool>

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Frage, wie sich Bio-Produkte wirtschaftlich einsetzen lassen und welche Strategien dabei helfen, Kosten im Blick zu behalten. Ferner besichtigen wir gemeinsam die Küche des EAD in Darmstadt und erhalten konkrete Anregungen für die Umsetzung vor Ort.

Der Workshop richtet sich insbesondere an Köchinnen und Köche, Catering-Unternehmen sowie Träger aus Schulen, die ihre Verpflegung gesund, nachhaltig und zukunftsfähig gestalten möchten.

**Barbara Vierling** von der FiBL Projekte GmbH veranschaulicht die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und wie diese in den Verpflegungsalltag integriert werden können.

**Jessica Füger**, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen stellen das Qualitätsmanagement-Tool vor.

**Anna-Lena Schubert**, ist Ernährungswissenschaftlerin und Abteilungsleiterin Gemeinschaftsverpflegung und Hauswirtschaft beim Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD) Darmstadt beschäftigt. Sie stellt uns ihren Betrieb vor.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit besten Grüßen  
Barbara Vierling



## Programm am 20.08.2026

Berufsschulzentrum Nord (Mensa M<sup>2</sup>), Alsfelder Str. 23, 64289 Darmstadt

|       |   |  |
|-------|---|--|
| 14:30 | Begrüßung und Kennenlernen  | Barbara Vierling<br>FiBL Projekte GmbH                         |
| 14:50 | Mehr Bio in der Schulverpflegung<br>Beschaffung und Kalkulation                                       | Barbara Vierling<br>FiBL Projekte GmbH                         |
| 15:30 | Qualitätsmanagement-Tool "Unser Schulessen" – ein<br>digitales Arbeitsinstrument zur Schulentwicklung | Jessica Fueger<br>Vernetzungsstelle Schulverpflegung<br>Hessen |
| 16:10 | Zeit für Fragen   |  |
| 16:30 | Pause   |  |
| 16:45 | Besichtigung der Küche und Vorstellung des<br>Verpflegungskonzepts                                    | Anna-Lena Schubert<br>EAD Darmstadt                            |
| 17:45 | Abschlussrunde und Evaluation   | Barbara Vierling<br>FiBL Projekte GmbH                         |
| 18:30 | Ende der Veranstaltung  |  |

**Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule** unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)



## Teilnehmende

Eingeladen sind Fachkräfte aus dem Bereich der Schulverpflegung

- Köchinnen und Köche und Hauswirtschaftskräfte
- Vertreterinnen und Vertreter aus der Schulverwaltung
- Küchenleitung, Teil des Küchenteams bzw. Caterer

## Anmeldung

bis zum 13.08.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/432>

## Teilnahmegebühren

Es werden keine Teilnahmegebühren erhoben.

## Kontakt für Rückfragen

Barbara Vierling, 069 7137 699-225, [biokannjeder@fibl.org](mailto:biokannjeder@fibl.org)

## Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Lahnstraße 61, 35398 Gießen

