



Gutes Essen für kleine Gäste Rezepte DGE-konform modifizieren

Bio kann jeder-Workshop am 28.10.2026

Von 13:30 bis 17:30 Uhr

Kita Paulus

Römischer Ring 19, 60486 Frankfurt am Main

Die Anforderungen an eine ausgewogene und gesundheitsförderliche Verpflegung in Kindertageseinrichtungen steigen. Gleichzeitig müssen Mahlzeiten praktikabel umsetzbar, wirtschaftlich und nachhaltig sein. Doch wie lassen sich die Qualitätsstandards für Verpflegung in Kitas der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Küchenalltag erfolgreich umsetzen? Und welchen Beitrag können regionale oder regional-biologische Lebensmittel dazu leisten?

In diesem praxisorientierten Workshop erfahren Sie, wie die verschiedenen Anforderungen sinnvoll und wirtschaftlich in der Kitaverpflegung eingesetzt werden können. Anschließend geht es in die Küche: Gemeinsam entwickeln wir bewährte Rezepte aus dem Kita-Alltag weiter, prüfen Zutaten und Zubereitungsweisen und bereiten DGE-konforme Gerichte zu. Neben fachlichem Input stehen vor allem das gemeinsame Kochen, Probieren und der Austausch mit Kolleginnen und Kollegen im Mittelpunkt. Sie erhalten viele praxiserprobte Ideen für Ihre Einrichtung und konkrete Anregungen für den Küchenalltag. Was erwartet Sie? Regionale (Bio)-Lebensmittel sinnvoll in der Kita einsetzen, DGE-Qualitätsstandards praxisnah umsetzen und bewährte Rezepte gemeinsam weiterentwickeln.

Anja Erhart veranschaulicht die Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung und zeigt, wie sich Nachhaltigkeitsaspekte in den Verpflegungsalltag integrieren lassen.

Bettina Meints-Korinth, Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen (Verbraucherzentrale Hessen), gibt praxisnahe Tipps für die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards.

Karsten Bessai, Koch und Betriebswirt leitet die Kochpraxis des Workshops. Gemeinsam mit den Teilnehmenden entwickelt er bewährte Kita-Rezepte weiter und zeigt, wie sich DGE-Qualitätsstandards alltagstauglich und wirtschaftlich umsetzen lassen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit besten Grüßen

A handwritten signature in black ink that reads 'Anja Erhart'.

Anja Erhart



Programm am 28.10.2026

Kita Paulus, Römischer Ring 19, 60486 Frankfurt am Main

13:30	Begrüßung und Kennenlernen	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
13:45	Nachhaltigkeit in der Kita-Verpflegung: Hintergründe verstehen, praxisnah anwenden	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
14:05	Hier fängt Qualität an: die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas im Fokus	Betiina Meints-Korinth Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen
14:30	Zeit für Fragen	
14:45	Pause	
15:00	Kochpraxis: Rezepte aus dem Kita-Alltag an die DGE-Qualitätsstandards anpassen	Karsten Bessai Koch und Betriebswirt
17:00	Verkostung, Abschlussrunde und Evaluation	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
17:30	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



Teilnehmende

Eingeladen sind Fachkräfte aus Kindertageseinrichtungen

- Köchinnen und Köche und Hauswirtschaftskräfte
- Einrichtungs- oder Kitaleitung bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Erzieherinnen oder Erzieher bzw. Tagesmütter oder -väter

Anmeldung

bis zum 21.10.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/445>

Teilnahmegebühren

Für den Einsatz der Lebensmittel wird eine Gebühr in Höhe von 8 EUR erhoben.

Kontakt für Rückfragen

Anja Erhart, 069 7137 699-220, biokannjeder@fibl.org

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main
- Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen, Große Friedberger Straße 13-17, 60313 Frankfurt am Main



FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von

