



Bio in der Kita- & Schulverpflegung Mehr vegetarisch und Bio im Kita-Alltag

Bio kann jeder-Workshop am 24.03.2026

Von 14:00 bis 18:30 Uhr

Ketteler-La Roche-Schule, Hessenglasweg 9, 61440 Oberursel

Was macht eine gesunde Kinderernährung aus und wie lässt sie sich nachhaltig sowie alltagstauglich umsetzen? Im Workshop „Bio kann jeder“ erfahren Sie mehr über die Vorteile einer vegetarischen Ernährung in der Kinderverpflegung.

Nach einem kurzen theoretischen Einstieg steht eine praktische Kocheinheit im Mittelpunkt, in der wir gemeinsam kindgerechte vegetarische Gerichte zubereiten. Darüber hinaus thematisieren wir den Einsatz von Bio-Produkten und zeigen auf, wie sich mögliche Mehrkosten sinnvoll auffangen lassen.

Der Workshop richtet sich an Köchinnen und Köche, Hauswirtschaftskräfte sowie pädagogisches Personal, die neue Impulse für eine nachhaltigere Kinderverpflegung suchen. Er wird in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen durchgeführt.

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

Bettina Meints-Korinth, Leiterin der Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen, angesiedelt bei der Verbraucherzentrale Hessen, gibt Tipps für eine nachhaltigere, pflanzenbetonte Speisengestaltung und gelebte Ernährungsbildung rund um den Esstisch.

Annete Volkmer, Köchin und Diätassistentin macht Sie beim gemeinsamen Kochen fit für vegetarische und nachhaltigere Speisen in der Kita-Küche.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit besten Grüßen

Anja Erhart



Programm am 24.03.2026

Ketteler-La Roche-Schule, Hessenglasweg 9, 61440 Oberursel

14:00	Begrüßung und Kennenlernen	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
14:20	Mehr Bio in der Kitaverpflegung Hintergründe zu Bio-Lebensmitteln und Tipps zum Einsatz	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
15:00	Vegetarisch in der Kita ausgewogen, bunt, alltagstauglich	Bettina Meints-Korinth Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen
15:30	Zeit für Fragen	
15:45	Pause	
16:00	Koch-Workshop Fit für mehr vegetarisch und Bio in der Kita	Annette Volkmer Köchin und Diätassistentin
17:30	Gemeinsames Essen	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
18:00	Abschlussrunde und Evaluation	Anja Erhart 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



Teilnehmende

Eingeladen sind Fachkräfte aus Kindertageseinrichtungen

- Köchinnen und Köche und Hauswirtschaftskräfte
- Einrichtungs- oder Kitaleitung bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Erzieherin oder Erzieher bzw. Tagesmütter oder -väter
- Küchenleitung, Teil des Küchenteams bzw. Caterer

Anmeldung

bis zum 17.03.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/407>

Teilnahmegebühren

Für die Kochpraxis berechnen wir eine Gebühr in Höhe von 10 €.

Bitte bringen Sie eine Kochschürze und Aufbewahrungsbehälter mit.

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

