



Vom Acker auf den Teller – Bio in der Kitaverpflegung erleben

Bio kann jeder-Workshop am 20.08.2026

Von 14:30 bis 18:30 Uhr

Hofgemeinschaft Mechtersheim GbR

Schwegenheimerstr. 5, 67354 Römerberg

Wie gelingt es, nachhaltige Ernährung in der Kita sowohl pädagogisch als auch in der täglichen Verpflegung umzusetzen? Der Vortrag zeigt anhand konkreter Praxisbeispiele, wie Ernährungsbildung Kinder für nachhaltige Ernährung begeistert und wie gleichzeitig mehr regionale und ökologische Lebensmittel in der Kitaverpflegung eingesetzt werden können.

Sie erfahren, wie regionale Beschaffung gelingen kann, welche Möglichkeiten Bio-Lebensmittel für die Verpflegung von Kindern bieten und welche Schritte Einrichtungen bereits heute erfolgreich umsetzen. Darüber hinaus erhalten Sie Anregungen für eine nachhaltige und zukunftsfähige Verpflegung in Kindertageseinrichtungen.

Ein besonderes Highlight des Workshops ist die Besichtigung der Hofgemeinschaft Mechtersheim. Der Biohof erzeugt wertvolle Lebensmittel, die auch für die Kita-Verpflegung relevant sind und interessante Einblicke in regionale Wertschöpfung ermöglichen.

Der Workshop richtet sich an Küchenfachkräfte, Kita-Leitungen, Träger und Caterer, die die Verpflegung von Kindern gesund, nachhaltig und regional gestalten möchten.

Referentinnen:

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

Eva Wick zeigt die Bedeutung von regionaler Wertschöpfung.

Eveline Lazik greift das Thema Ernährungsbildung auf und stellt Ansätze vor, nachhaltige Ernährungsaspekte in der Kita umzusetzen.

Dominic Gaßler stellt uns die Hofgemeinschaft vor und geht insbesondere auf die Vorzüge des Öko-Landbaus ein.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Mit besten Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Anja Erhart'.



Programm am 20.08.2026

Hofgemeinschaft Mechtersheim GbR, Schwegenheimerstr. 5, Römerberg

14:30	Begrüßung und Kennenlernen	Ana Erhart FiBL Projekte GmbH
14:45	Wie gelingt der Einsatz von Bio-Produkten in Kitas? Beschaffung und Kalkulation	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
15:15	Unsere Region, ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse und die Bedeutung regionaler Wertschöpfung	Eva Wick Bioland e.V. Geschäftsstelle RLP/Saarland
15:45	Nachhaltige Ernährung erlebbar machen: Praxisbeispiele der Ernährungsbildung in Kindertageseinrichtungen	Eveline Lazik Fachzentrum Ernährung RLP DLR Rheinpfalz, Neustadt/Wstr.
16:15	Zeit für Fragen	
16:30	Pause	
16:45	Betriebsbesichtigung: Kennenlernen der Vorzüge des Öko-Landbaus	Dominic Gaßler Hofgemeinschaft Mechtersheim GbR
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 dem Bereich der Schulverpflegung

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

Anmeldung

bis zum 14.08.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/443>

Teilnahmegebühren

Es werden keine Teilnahmegebühren erhoben.

Kontakt für Rückfragen

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

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

- FiBL Projekte GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main
- Bioland e.V., Geschäftsstelle Rheinland-Pfalz / Saarland

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



FiBL

