



„Unser Schulessen“ – ein Tool zum Qualitätsmanagement an Schulen

Bio kann jeder - Workshop am 05.11.2026

Von 14:30 – 17:30 Uhr

Online via Microsoft Teams

Im Workshop „Bio kann jeder“ erfahren Sie, wie der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung in Theorie und Praxis sinnvoll umgesetzt werden kann und Sie das Tool „Unser Schulessen“ unter anderem dabei unterstützen 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 Ganztag. 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.

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

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.

Jessica Füger, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen stellt das Qualitätsmanagement-Tool vor. Das Tool fördert die aktive Mitgestaltung durch Berücksichtigung der Wünsche von Kindern und Jugendlichen und unterstützt alle Beteiligten, gemeinsam eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung zu realisieren, indem es eine strukturierte Qualitätssicherung und -entwicklung ermöglicht.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen

Anja Erhart



Programm am 05.11.2026

Online via Microsoft Teams

14:15	Einwahl und Ankommen im digitalen Raum	
14:30	Begrüßung und Kennenlernen	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
14:50	Verpflegung nachhaltig gestalten: Hintergründe zu Bio-Lebensmitteln und Tipps zum Einsatz	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
15:45	Qualitätsmanagement-Tool "Unser Schulessen" – ein digitales Arbeitsinstrument zur Schulentwicklung	Jessica Fueger Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
16:30	Zeit für Fragen	
16:45	Pause	
17:00	Regionale Bezugsquellen von Bio-Produkten	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
17:15	Ausblick und gemeinsamer Abschluss	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 Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Einrichtungs- oder Schulleitungen
- Küchenleitungen, Teile des Küchenteams, Caterer
- Lehrkräfte
- Verpflegungsbeauftragte
- Interessierte Akteurinnen und Akteure (z.B. Mitglieder eines Elternzusammenschlusses, Förderverein)

Anmeldung

bis zum 29.10.2026 unter <https://akademie.fibl.org/event/449>

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

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

Bei dieser Veranstaltung kooperieren wir mit:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen. Die Veranstaltung ist akkreditiert unter der Veranstaltungsnummer 0261770501.

