



Vom Acker auf den Teller – Bio in der Schulverpflegung erleben

Bio kann jeder-Workshop am 16.06.2026

Von 14:30 bis 18:30 Uhr

Biobetrieb Fam. Weckmann

Birkenhof 1, 65604 Elz

Wie lässt sich nachhaltige Schulverpflegung erfolgreich umsetzen?

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 gute Schulverpflegung stärkt Konzentration und Leistungsfähigkeit und ist ein zentraler Baustein der Schulentwicklung – besonders im Ganztage. Zudem bietet sie großes Potenzial, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ganzheitlich im Schulalltag zu verankern. Im Workshop zeigen wir auf, wie Schulverpflegung als Chance ergriffen werden kann, um nachhaltige Bildungsprozesse praktisch erlebbar zu machen.

Ein weiterer Fokus liegt auf dem wirtschaftlichen Einsatz von Bio-Produkten sowie auf praxistauglichen Ansätzen für eine ausgewogene und kostenbewusste Speisenplangestaltung.

Nach der Pause folgt ein Praxis-Highlight: die Besichtigung des familiengeführten Biohofs mit Schwerpunkt ökologischer Tierhaltung. Sie erhalten Einblicke in die landwirtschaftliche Praxis und die Direktvermarktung. Zudem werden hofeigene Produkte vorgestellt und das Betriebskonzept erläutert.

Der Workshop richtet sich an Küchenfachkräfte, Catering-Unternehmen sowie Schulträger, die ihre Verpflegung gesund, nachhaltig und zukunftsfähig gestalten möchten

Referentinnen:

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

Rebekka Neuser zeigt, wie Schulverpflegung als Chance für die ganzheitliche Umsetzung von Bildung für nachhaltige Entwicklung genutzt werden kann.

Sylke Weckmann, stellt uns ihren Biobetrieb vor und geht insbesondere auf die ökologische Tierhaltung ein.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit besten Grüßen

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



Programm am 16.06.2026

Biobetrieb Weckmann, Birkenhof 1, 65604 Elz

14:30	Begrüßung und Kennenlernen	Barbara Vierling FiBL Projekte GmbH
14:50	Mehr Bio in der Schulverpflegung Beschaffung und Kalkulation	Barbara Vierling FiBL Projekte GmbH
15:30	<i>Die Schulverpflegung als Chance er-(be)greifen für die ganzheitliche Umsetzung von Bildung für nachhaltige Entwicklung</i>	Rebekka Neuser Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
16:10	Zeit für Fragen	
16:30	Pause	
16:45	Betriebsbesichtigung eines familiengeführten Biohofs mit Schwerpunkt ökologische Tierhaltung	Sylke Weckmann Birkenhof Elz
17:45	Abschlussrunde und Evaluation	Barbara Vierling 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 09.06.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/430>

Teilnahmegebühren

Es werden keine Teilnahmegebühren erhoben.

Kontakt für Rückfragen

Barbara Vierling, 069 7137 699-225, barbara.vierling@fibl.org

Regionalpartner (und weitere Veranstaltende)

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

