



Gutes Essen für kleine Gäste Frisch und Tiefkühl sinnvoll kombinieren

Bio kann jeder-Workshop am 18.06.2026

Von 14:30 bis 18:30 Uhr

Demeter Felderzeugnisse

Neue Bergstraße 13, 64665 Alsbach-Hähnlein

Was zeichnet eine gesunde Kinderernährung aus, und wie lässt sie sich nachhaltig sowie alltagstauglich in der Kita umsetzen? In dieser Veranstaltung erhalten Sie praxisnahe Impulse für eine ausgewogene, pflanzenbetonte Verpflegung mit einem besonderen Fokus auf Bio-Produkte und die Möglichkeit des Einsatzes von TK-Produkten.

Nach einem kurzen theoretischen Einstieg steht die Praxis im Mittelpunkt: Anhand konkreter Beispiele wird gezeigt, wie sich tiefgekühlte Produkte sinnvoll in den Kita-Alltag integrieren lassen und welche Rolle sie im Zusammenspiel mit frischen Zutaten spielen können. Dabei werden Aspekte wie Nährstoffhalt, Qualität und Wirtschaftlichkeit beleuchtet.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Einsatz von Bio-Produkten. Sie erfahren, welche Vorteile diese bieten und wie sich mögliche Mehrkosten im Küchenalltag gut ausgleichen lassen.

Der Workshop richtet sich an Köchinnen und Köche, Hauswirtschaftskräfte sowie pädagogisches Personal in der Kindertagesbetreuung, die neue Ideen und konkrete Anregungen für eine nachhaltigere Verpflegungspraxis suchen. Die Veranstaltung wird in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen durchgeführt.

Anja Erhart veranschaulicht die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und zeigt, wie sich diese in den Verpflegungsalltag integrieren lassen.

Sophia Nucke, Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen (Verbraucherzentrale Hessen), gibt praxisnahe Tipps für eine nachhaltigere, pflanzenbetonte Speisenplanung und eine lebendige Ernährungsbildung rund um den Esstisch.

Adelheid Birmelin und Jaqueline Dorn, Abteilung Beratung & Vertrieb Gastronomie bei Demeter-Felderzeugnisse GmbH zeigen in Theorie und Praxis die Zubereitung ausgewählter Bio-Tiefkühlprodukte und geben Einblicke in deren Qualität, Verarbeitung und Einsatzmöglichkeiten in der Kita-Küche.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit besten Grüßen

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



Programm am 18.06.2026

Demeter Felderzeugnisse, Neue Bergstraße 13, 64665 Alsbach-Hähnlein

14:30	Begrüßung und Kennenlernen	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
14:45	Bio in der Kita-Verpflegung: Hintergründe verstehen, praxisnah anwenden	Anja Erhart FiBL Projekte GmbH
15:15	Nachhaltigkeit in der Speisenplanung und Ernährungsbildung leben	Sophia Nucke Vernetzungsstelle Ernährung in der Kindertagesbetreuung Hessen
15:45	Zeit für Fragen	
16:00	Pause	
16:45	Der richtige Umgang mit Tiefkühlprodukten in der Kita: Anwendung und Verkostung	Adelheid Birmelin, Jaqueline Dorn Demeter-Felderzeugnisse GmbH
17:45	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 10.06.2026 unter

<https://akademie.fibl.org/event/431>

Teilnahmegebühren

Es werden keine Teilnahmegebühren 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



FiBL

