

Bio kann jeder: Nachhaltig essen in Kita und Schule

geschrieben von Redakteur | Januar 30, 2022



Fortbildung auch für pädagogische Fachkräfte in Kita und Schule

Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Küchenleitungen und-teams, Caterer, Erzieherinnen und Erzieher, Lehrkräfte, Einrichtungs- und Schulleitungen, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen.

Beschreibung

Die Öko-Modellregion Oberes Werntal hat sich zum Ziel gesetzt, den Ökolandbau in der Region zu steigern. Um dies zu erreichen ist ein wichtiger Punkt auch die Integration der regionalen Bio-Lebensmittel in die Kita- und Schulverpflegung. Anja Scheurich gibt Tipps zum regionalen Einkauf von Bio-Produkten.

Eva-Maria Huber, Köchin und Ernährungswissenschaftlerin für Bioland, zeigt Ihnen, wie der Einstieg mit Bio-Produkten funktioniert, welche Lebensmittel sich gut für den Einstieg eignen, wie ein gelungener Speiseplan mit Bioprodukten aussieht und wie Bio auch in das Verpflegungsangebot auch bei knappen Budgets integriert werden kann.

Mit ihrer Frischeküche und circa 70 Prozent Bio-Einsatz überzeugt die Küchenleitung des Kinderhaus St. Bartholomäus Greßtal, Frau Doreen Maar, Eltern und Kinder jeden Tag wie kindgerechte Bio-Küche funktioniert. In dem Workshop teilt Sie ihre ersten Erfahrungen beim Umstieg auf Bio und gibt Tipps für die erfolgreiche Umsetzung und Kommunikation mit Eltern, ErzieherInnen und Personal.

Die Bildungsprogramme GemüseAckerdemie und AckerRacker begleiten Schulen und KiTas beim Gemüseanbau auf dem Acker: von der Anbauplanung über Fortbildungen bis zu wöchentlichen Informationen rund um das eigene Gemüse. Dabei erleben die Kinder, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie diese wachsen. Das Ziel: eine junge Generation für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit zu begeistern!

Programm

- **13:30 Uhr:** Begrüßung und Vorstellungsrunde
(Eva-Maria Huber, Bioland e.V.)
- **13:45 Uhr:** Bio Einstieg leichtgemacht – Erste Schritte, Speiseplanung, Kommunikation und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln
(Eva-Maria Huber, Bioland e.V.)
- **14:10 Uhr:** Jetzt sind Sie dran! Erfahrungsaustausch und Strategien zum Bio-Einstieg
- **14:40 Uhr:** Pause
- **14:50 Uhr:** Praxisbericht Kindergarten – Wie gelingt die Umsetzung von Bio auf dem Speiseplan (Doreen Maar, Küchenleitung Kinderhaus Greßthal)
- **15:15 Uhr:** Die Öko-Modellregion Oberes Werntal – Regionale Einkaufsmöglichkeiten mit Bio-Produkten (Anja Scheurich, Managerin der Öko-Modellregion Oberes Werntal)
- **15:25 Uhr:** Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung stellt sich vor
(Christine Zehnter, AELF Kitzingen-Würzburg)

- **15:35 Uhr:** Die Gemüseackerdemie – Gemüseanbau in Kitas und Schulen
(Hannah Bomhard, GemüseAckerdemie Unterfranken)
- **15:50 Uhr:** Abschlussrunde – Offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung
- **16:00 Uhr:** Ende der Veranstaltung

Termin

09.02.2022

Ort

Online

Veranstalter

Bioland e.V.

Kontakt

Eva-Maria Huber

E-Mail: eva-maria.huber@bioland.de

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis 7.2.2022 per [Online-Anmeldung](#) an.

Kosten

Die Teilnahme ist kostenlos.

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 beziehungsweise 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 und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. [Zur Terminübersicht](#)