

Bio kann jeder: Hülsenfrüchte in der Kitaverpflegung

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Workshop für Kitaleitungen, Erzieherinnen und interessierte Akteurinnen am 6. September 2023

Was macht eine nachhaltige Kitaverpflegung aus? Und welche Bedeutung haben dabei Lebensmittel in Bio-Qualität? Diese Fragen beantwortet Vanessa Meyer von der FiBL Projekte GmbH und gibt Tipps mit auf den Weg wie Kitaverpflegung erfolgreich nachhaltig gestaltet werden kann. Gemeinsam wird zudem diskutiert, wie die Akzeptanz neuer Bio-Gerichte auf dem Speiseplan von allen Akteuren gesteigert werden kann.

Hülsenfrüchte – Wissenswertes und Kochpraxis

Christel Auler vom Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, wird das Thema anhand des DGE- Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas vertiefen und Wissenswertes über

Hülsenfrüchte teilen.

Stefan Brandel ist Küchenmeister und Experte für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. In seinem kurzen Vortrag erfahren Sie wie ein vegetarisches Speisenangebot optimal gestaltet werden kann. In der anschließenden Kochpraxis erleben Sie, Möglichkeiten der Verwendung von Hülsenfrüchten in der Kitaverpflegung und bereiten gemeinsam praxistaugliche Rezepte aus biologischen Zutaten zu. Freuen Sie sich auf die leckeren Kostproben!

Der Workshop lädt zu einem Erfahrungsaustausch ein.

Teilnehmende

Eingeladen sind:

- Einrichtungs- oder Kitaleitungen beziehungsweise Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Erzieherinnen oder Erzieher beziehungsweise Tageseltern
- Küchenleitungen, Küchenteam, Caterer
- Verantwortliche Personen für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
- interessierte Akteurinnen oder Akteure (Zum Beispiel Mitglieder eines Elternzusammenschlusses)

Programm

- 14:00 Uhr: Begrüßung und Kennenlernen
(Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH)
- 14:15 Uhr: Gestaltung einer nachhaltigen Kitaverpflegung – Tipps für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln
(Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH)
- 14:45 Uhr: Hülsenfrüchte – Wissenswertes mit Bezug zum DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas
(Christel Auler, Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-

Nahe-Hunsrück)

- 15:15 Uhr: Zeit für Fragen
- 15:20 Uhr: Pause
- 15:30 Uhr: Der vegetarische Teller – vielfältig und bunt gestalten
(Stefan Brandel, Küchenmeister)
- 15:45 Uhr: Bio-Kochpraxis – Hülsenfrüchte in der Kitaverpfl egung mit Verköstigung
(Stefan Brandel, Küchenmeister)
- 17:45 Uhr: Gemeinsamer Austausch
Neu aufgetischt – Wie gelingt die Kommunikation eines neuen Speiseplans und die Akzeptanzsteigerung der Tischgäste gegenüber neuen Gerichten?
(Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH und Stefan Brandel, Küchenmeister)
- 18:15 Uhr: Abschlussrunde und Evaluation
(Vanessa Meyer, FiBL Projekte GmbH)
- 18:30 Uhr: Ende der Veranstaltung

Termin

6. September 2023 von 14:00 – 18:30 Uhr

Ort

Puricelli Realschule plus

Schulstraße 3

55494 Rheinböllen

Kontakt für Rückfragen

Insa Folkerts

E-Mail: biokannjeder@fibl.org

Telefon: 069 / 71 37 69 92 25

Anmeldung

Bitte nutzen Sie die [Online-Anmeldung](#) bis 30. August 23

Kosten

Für die Kochpraxis wird eine Gebühr in Höhe von zehn Euro berechnet. Diese kann in bar vor Ort entrichtet werden.

[Weitere Informationen finden Sie hier](#)

Quelle: oekolandbau.de