



Bio-Verpflegung in Kita und Schule: Praxistipps für selbstkochende Einrichtungen und Zwischenverpflegung

Bio kann jeder - Workshop am 01.09.2026

Von 14:00 – 18:00 Uhr

Freie Waldorfschule Eisenach/Wartburgkreis e.V.

Ernst-Thälmann-Str. 62

99817 Eisenach

Als selbstkochende Einrichtung oder auch im Bereich der Zwischenverpflegung können Sie maßgeblichen Einfluss auf das Ernährungsverhalten von Kindern nehmen. Küchenkräfte in Kitas und Schulen sowie pädagogische Fachkräfte erhalten in diesem Workshop praxisnahe Einblicke, warum ökologisch erzeugte Lebensmittel eine gute Grundlage für eine nachhaltige Kinderverpflegung bieten und wie sie einfach im Alltag eingesetzt werden können. Neben fachlichen Impulsen steht vor allem die Praxis im Mittelpunkt: In einem kochpraktischen Teil bereiten wir gemeinsam einfache Bio-Snacks für die Zwischenverpflegung zu und verkosten diese.

Dabei greifen wir typische Fragen aus der Praxis auf, wie zum Beispiel:

- Bio ist zu teuer – stimmt das?
- Wo kann ich regionale Bio-Lebensmittel einkaufen?
- Wie gelingt der Einstieg in eine nachhaltige Verpflegung Schritt für Schritt?
- Wie kalkuliere ich Bio-Lebensmittel bei begrenztem Budget?

Diesen Fragen widmet sich der „Bio kann jeder“-Workshop, zu dem wir Sie herzlich einladen. Im Mittelpunkt stehen praxisnahe Einblicke, konkrete Umsetzungsideen und der direkte Austausch.

Praxiseinblicke: Bio-Schulküche und regionale Beschaffung

Ein besonderes Highlight ist der Einblick in die Küchenpraxis der Freien Waldorfschule Eisenach, die seit vielen Jahren auf eine nachhaltige Bio-Verpflegung setzt.

Ergänzt wird das Programm durch die Biokiste Eisenach, die zeigt, wie die regionale Beschaffung von Bio-Lebensmitteln für Einrichtungen konkret organisiert werden kann – unter anderem auch im Rahmen des EU-Schulobstprogramm.

Im kochpraktischen Teil bereiten wir gemeinsam einfache, kindgerechte Bio-Snacks für die Zwischenverpflegung zu und verkosten diese anschließend. So entstehen direkt umsetzbare Ideen für den Arbeitsalltag.

Wir freuen uns sehr über Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen vom Thüringer Ökoherz e.V.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Werner'.



Programm am 01.09.2026

Workshop in Eisenach

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde <ul style="list-style-type: none"> • Ziele des Workshops • Informationen zu „Bio kann jeder“ 	Melanie Werner, Thüringer Ökoherz e.V.
14:30	Einführung – Warum Bio in der Kinderverpflegung? <ul style="list-style-type: none"> • Tipps und Tricks für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot in Kita und Schule 	Melanie Werner, Thüringer Ökoherz e.V.
15:15	Erfahrungsbericht – Gesundheitsförderliche Ernährung in der Praxis <ul style="list-style-type: none"> • Inspiration und praktische Einblicke in die Bio-Küche der Waldorfschule Eisenach 	Sabine Thiebe, Waldorfschule Eisenach
15:45	Pause <ul style="list-style-type: none"> • mit Bio-Snacks und Bio-Getränken 	
16:00	Erfahrungsbericht – Regionale Bio-Beschaffung mit der Biokiste Eisenach <ul style="list-style-type: none"> • Belieferung von Kitas und Schulen 	Marko Kümpel, Biokiste Eisenach
16:20	Praxiseinheit – Gemeinsames Kochen <ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung kindgerechter Bio-Speisen und -Snacks für die Zwischenverpflegung 	Alle Teilnehmenden
17:20	Verkostung der zubereiteten Speisen <ul style="list-style-type: none"> • Zeit für Austausch 	Alle Teilnehmenden
17:50	Abschluss und Ausblick <ul style="list-style-type: none"> • Zeit für offene Fragen und Anregungen 	Melanie Werner, Thüringer Ökoherz e.V.
ca. 18:00	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

- Pädagogische Fachkräfte aus Schulen und Kitas mit (Teil-)Eigenverpflegung
- Köchinnen und Köche, Verantwortliche aus dem Verpflegungsbereich von Kita und Schule
- Personen aus der Kindertagespflege
- Elternvertretungen, Fördervereine sowie Trägervertreter

Anmeldung

bis zum 26. August 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter <https://app.guestoo.de/public/event/fba2037f-f79a-4105-b9eb-57ab98cf963a>

Alternativ:

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular auf der nächsten Seite an: m.werner@oekoherz.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Melanie Werner
Thüringer Ökoherz e.V.
m.werner@oekoherz.de
03643/ 8819134

Regionalpartner

- Freie Waldorfschule Eisenach/Wartburgkreis e.V.
- Biokiste Eisenach





Anmeldeformular

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt

bis zum 26. August 2026

an m.werner@oekoherz.de

- Ich / Wir nehme(n) an der Veranstaltung am 01.09.2026 mit Person(en) teil.
- Nein, ich kann leider nicht an der Veranstaltung teilnehmen, bin aber an Informationen zu diesem Thema interessiert. Bei ähnlichen Veranstaltungen können Sie mir gerne wieder eine Einladung schicken.

Name(n), Vorname(n):

Einrichtung:

Straße:

PLZ, Ort:

E-Mail:

Telefon:

- Ja, ich habe bereits Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln. Wir verwenden (teilweise) schon ökologische und regionale Produkte.
- Nein, ich habe noch keine Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln.
- Mich interessieren vor allem folgende Themen:

Datenschutzbestimmungen zur Kenntnisnahme:

Die Teilnehmenden werden darauf hingewiesen, dass es für die Organisation der Veranstaltung erforderlich ist, personenbezogene Daten (Vorname, Name, Institution, E-Mail) zu erfassen und auf elektronischen Datenträgern zu speichern. Die gespeicherten persönlichen Daten werden vom Thüringer Ökoherz e.V. vertraulich und nach den geltenden Regeln des Datenschutzes behandelt. Wir nutzen einige der Daten, um zu Abrechnungszwecken eine Teilnehmerliste zu erstellen und eine Veranstaltungsdokumentation an den Auftraggeber Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zu versenden. Sie haben die Möglichkeit, der Nutzung Ihrer Daten zu diesen Zwecken jederzeit zu widersprechen, indem Sie eine E-Mail mit Ihrem Widerspruch an info@oekoherz.de senden. Der Thüringer Ökoherz e.V. ist in diesem Fall zur sofortigen Löschung der persönlichen Daten des/der Teilnehmenden verpflichtet, soweit sie nicht für andere Zwecke weiterhin benötigt werden.

Weiterhin wird darauf hingewiesen, dass zur internen Dokumentation für den Auftraggeber BLE während der Veranstaltung Fotos gemacht werden. Die Fotos werden nur für die verpflichtende Berichterstattung gegenüber der BLE genutzt, nicht veröffentlicht und ausschließlich zu diesem Zweck verwendet.

- Ich bin damit einverstanden, dass im Rahmen der Veranstaltung Fotoaufnahmen von mir gemacht und für die Öffentlichkeitsarbeit des Thüringer Ökoherz e.V. (z. B. Website, Social Media, Jahresberichte) verwendet werden dürfen.
- Ich möchte zukünftig über weitere Veranstaltungen des Thüringer Ökoherz e.V. durch den kostenlosen Newsletter informiert werden und kann dies jederzeit unter info@oekoherz.de widerrufen.

Datum:

Unterschrift: