



Gesunde und nachhaltige Verpflegung in Kita und Tagespflege unter Einsatz von Bio-Produkten

Bio kann jeder - Workshop am 16.09.2026

Von 14:30 – 17:30 Uhr

mit Sonja Fahmy, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Einladung

Im kostenfreien **Bio kann jeder**-Online-Workshop informieren wir Sie umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung und was eine ausgewogene Kinderverpflegung ausmacht. Sie erhalten praktische Informationen dazu, wie Sie bereits mit kleinem Aufwand und Budget ein zeitgemäßes Essensangebot schaffen können.

Giulia Nentwig vom Beratungsunternehmen a'verdis wird hilfreiche Tipps und Praxisbeispiele rund um die Themen Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung vorstellen.

Mit dabei ist zudem **Sonja Fahmy**, Referentin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Lebenswelt Kita. In Ihrer Arbeit unterstützt sie Träger, Einrichtungen sowie Verpflegungsverantwortliche und Eltern dabei, ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in Kitas umzusetzen. Sie berichtet über eine alltagstaugliche Anwendung des DGE-Qualitätsstandards und stellt den neuen DGE-VerpflegungsCheck vor, zudem wird Sie über relevante Aspekte der Ernährungsbildung für Kinder im Kita-Alltag sprechen, dazu gehören auch Themen zur Förderung der Geschmacksbildung und der Vorbildfunktion.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

Giulia Nentwig



Programm am 16.09.2026 Online

14:15	Einwählen und Ankommen	
14:30	Herzlich willkommen! Vorstellen, Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Giulia Nentwig (a'verdis)
14:45	Gesunde und ausgewogene Verpflegung in Kitas Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas verstehen und anwenden – praxisnahe Empfehlungen zur Umsetzung	Sonja Fahmy (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)
15:30	Mehr Bio auf die Teller Tipps und Praxisbeispiele für Bio in Kita und Tagespflege	Giulia Nentwig (a'verdis)
	Kurze Pause	
16:15	Interaktive Fragerunde zu Besonderheiten in der U3- und Kita Verpflegung Diskutieren von Fragen, Anregungen und Herausforderungen einer gesunden und ausgewogenen Verpflegung unter Einsatz von Bio-Produkten	Giulia Nentwig (a'verdis) Sonja Fahmy (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)
17:30	Ende des Workshops	

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

- Einrichtungsleitungen bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Erzieher*innen bzw. Tageseltern
- Küchenleitung, -mitarbeitende bzw. Caterer
- Interessierte Akteur*innen (z. B. Mitglied eines Elternzusammenschlusses)

Anmeldung

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter

<https://averdishome.wordpress.com/bio-kann-jeder-am-16-september-2026-online/>

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Giulia Nentwig (a'verdis) | 0251 133 88446 oder 01573 0214556 | giulia.nentwig@a-verdis.com

Regionalpartner

- a'verdis – Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR, Münster