



Bio erfolgreich auf dem Speiseplan in der Kita- und Schulverpflegung

Bio kann jeder – Workshop am 12. Mai 2026
von 14:00 bis 18:00 Uhr
Gasthaus Fetz, Götteldorf 25, 90599 Diethofen

Bio-Einstieg leichtgemacht

Eva Siegfried, Ökotrophologin und Kochexpertin für Bioland, zeigt Ihnen, wie der Einstieg mit Bio-Produkten funktioniert. Es wird dargestellt, welche Lebensmittel sich gut für den Einstieg eignen, wie ein gelungener Speiseplan mit Bioprodukten aussieht und wie Bio in das Verpflegungsangebot auch bei knappen Budgets integriert werden kann.

Für die praktische Umsetzung in Kitas und Küchen stellt Sie den **Bio-Speiseplanmanager der Aktion „Bio für Kinder“** vor. Dieser enthält als Online Tool vollwertige Rezepte und Speisepläne für das ganze Jahr, kalkuliert mit Bio-Lebensmitteln und ist für alle kostenfrei zugänglich.

Johannes Fetz – Bioland Landwirtschaft, Gärtnerei und Gastronomie

„Ich bin mit voller Leidenschaft Bio-Landwirt und mit ganzem Herzen Gastronom. Beides zu vereinen, ist ein Geschenk. Und für mich der Inbegriff von nachhaltigem Genuss.“ – und diese Leidenschaft bringt Johannes Fetz auch in die Belieferung von Kindergärten auf, die durch ihn Bio-Essen aus frischesten Zutaten genießen dürfen.

Warum Bio für Kinder so wichtig ist, und wie dies umgesetzt wird zeigt er in diesem Workshop praktisch auf.

Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, PädagogInnen, Kitaleitungen und -Mitarbeitende, Einrichtungs- und Schulleitungen sowie weitere interessierte Personen.

Die Teilnahme ist kostenlos. Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 8. Mai – vielen Dank!

Mit freundlichen Grüßen
Eva Siegfried, Bioland e.V.



Programm am 12.05.2026 Gasthaus Fetz, Dietenhofen

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva Siegfried, Bioland e.V. und Johannes Fetz, Inhaber Gasthaus Fetz und Bioland-Hof Fetz
14:15	Bio-Einstieg leichtgemacht Erste Schritte, Speiseplanung, Kommunikation und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln Einführung in den neuen Bio-Speiseplanmanager	Eva Siegfried
15:00	Jetzt sind Sie dran! Erfahrungsaustausch und Strategien zum Bio-Einstieg	Eva Siegfried
15:45	Netzwerk-Pause mit Bio Snack (30 Min)	
16:15	Praxisbericht zur Kindergartenküche von Johannes Fetz Führung durch Küche und Landwirtschaft	Johannes Fetz
17:30	Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung für Mittelfranken stellt sich vor	Wilma Bröker, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mittelfranken
17:45	Abschlussrunde Offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung	Eva Siegfried
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

- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- ErziehInnen, Lehrkräfte
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

Anmeldung

bis zum 8. Mai 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter (AnmeldeLink wird noch eingefügt) oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: veranstaltungen@bioland.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Adresse

Gasthaus Fetz
Götteldorf 25
90599 Dietershofen

Kontakt für Rückfragen

Eva Siegfried, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung
Telefon: 0821-34680-168
E-Mail: eva.siegfried@bioland.de
Weitere Veranstaltungen in Bayern unter [Bioland Gastronomie](#)

