



Gesundes Essen in Kita und Schule: Wie können Pädagogen beim Gelingen mithelfen?

Bio kann jeder - Workshop am 21.10.2026

Von 14:00 – 16:30 Uhr

Online

Agnes Streber ist Gründerin des Kinderleicht Instituts in München. Die Köchin und Ökotrophologin leitet das Projekt Nudge-Concept und hat jahrelange Expertise in der praktischen Umsetzung von Nudging. Sie erläutert im Workshop wie durch kleine Impulse eine gesunde Ernährung in der Kita- und Schulverpflegung gefördert werden kann.

Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren

Warum über Essen sprechen? Unsere täglichen Essensentscheidungen haben weitreichende Auswirkungen – auf unsere Gesundheit, das Klima und die Gesellschaft. Doch wie lässt sich nachhaltigeres Verhalten fördern, ohne Verbote oder erhobenen Zeigefinger?

In diesem Workshop lernen Sie das Konzept des *Nudging* kennen und erfahren, wie es im Kontext der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung wirksam eingesetzt werden kann.

Im einführenden Vortrag erhalten Sie einen Überblick über:

- Was bedeutet Nudging?
- Die Vielfalt von Nudging-Ansätzen
- Inwiefern lässt sich Ernährungsverhalten sinnvoll beeinflussen?
- Aktueller Stand der Forschung
- Erfolgreiche Umsetzung in 9 Schritten

In den anschließenden praxisnahen Gruppenarbeiten entwickeln Sie konkrete Nudging-Maßnahmen – mit Impulsen zur direkten Anwendung in Ihrem eigenen Betrieb. Zum Abschluss reflektieren und diskutieren wir gemeinsam, wie sich die erarbeiteten Ansätze nachhaltig in Ihre Arbeitspraxis integrieren lassen.

Die Einladung richtet sich insbesondere an Erzieher*innen, Pädagog*innen, Köchinnen und Köche sowie weitere Interessierte.

Die Teilnahme ist kostenlos. Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 19.Oktober – vielen Dank!

Mit freundlichen Grüßen
Eva-Maria Huber, Bioland e.V.



Programm am 21.10.2026 Online

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva-Maria Huber, Bioland e.V.
14:15	Bio-Einstieg leicht gemacht Gründe für den Bio-Einsatz, gelungene Speiseplanung, Kalkulation und Kommunikation	Eva-Maria Huber, Bioland e.V.
14:30	Jetzt sind Sie dran – Erfahrungsaustausch! Wie gelingt das Essen bei Ihnen in der Kita oder Schule	
14:45	Bio-Pause	
15:00	Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren - Durch kleine Impulse gesunde Ernährung in der Kita- und Schulverpflegung fördern	Agnes Streber, Gründerin Kinderleicht Institut, München
15:30	Vertiefung: Erarbeitung eines eigenen „Nudge“ für ihre Einrichtung	Agnes Streber, Gründerin Kinderleicht Institut, München
16:15	Abschlussrunde	Eva-Maria Huber, Bioland e.V.
16:30	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

- ErziehrInnen, Lehrkräfte
- Pädagogisches Personal
- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

Anmeldung

bis zum 19. Oktober 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung HIER oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an:
gastronomie@bioland.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Eva-Maria Huber, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung

Telefon: 0821-34680-196

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

Weitere Veranstaltungen in Bayern unter [Bioland Gastronomie](#)

