



WIE Bio in die Speisepläne integrieren? So kann es gelingen - in Kita und Schule!

Bio kann jeder | Basis-Seminar | 22.09.2026 | Online

14:00 – 15:30 Uhr

Schwerpunkt: **Bio-Speiseplanung**

Einladung

Mit Blick auf die **Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung** spielen Aspekte wie Bio, Regionalität und Saisonalität sowie Produkte aus fairem Handel eine zentrale Rolle. Beim **dritten Basis-Seminar** fokussieren wir uns auf das Thema **Speiseplanung**. Gemeinsam schauen wir uns an, was einen attraktiven und nachhaltigen Speiseplan auszeichnet und blicken zudem auf Themen wie:

- Was ist für eine erfolgreiche und langfristige Speiseplanung mit Bio wichtig?
- Welche Tools und Hilfestellungen gibt es?
- Was und wen sollte ich unbedingt „mitdenken“?

Im kostenfreien **Bio kann jeder-Seminar** werden wir auf diese und weitere Fragen Antworten finden. Sie benötigen keine Vorerfahrungen. Die Basis-Seminare richten sich insbesondere an Personen, die mit Bio in ihrer Kita oder Schule starten möchten.

Freuen Sie sich auf eine Kombination aus kurzweiligem **Fachimpuls**, einem moderierten **Austausch** und spannende Einblicke in diese zwei erfolgreichen **Praxisbeispiele** aus der Kita- und Schulverpflegung:

- **Lena Grami, Bio für Kinder – Bio-Speiseplaner (München)**
- **Anne Pavel, Familienergänzende Bildungseinrichtungen für Kinder in Dortmund (FABIDO)**

Das **ausführliche Programm** sowie alle weiteren wichtigen Informationen finden Sie auf den Folgeseiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

Evamarie Stengel

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



Programm I 22.09.2026 I Online

WIE Bio-Lebensmittel in die Speisepläne integrieren? So kann es gelingen – in Kita und Schule!

13:55	Einwahl & Ankommen	
14:00	Begrüßung und Einstieg a'verdis für die Initiative Bio kann jeder	
14:15	Impuls & Praxiseinblick	
	Impuls: Nachhaltigere Speiseplangestaltung in Kitas und Schule: Der „Bio-Speiseplaner“ Praxiseinblick: Mehr Bio in die Speisepläne von Kitas: Von der Praxis für die Praxis. Spannende Einblicke in das Bio-Konzept und die Speiseplangestaltung bei der FABIDO	Lena Grami Bio für Kinder - Bio-Speiseplaner, München Anne Pavel Familienergänzende Bildungseinrichtungen für Kinder in Dortmund (FABIDO)
15:00	Austausch I Moderierte Fragerunde	
	Wer? Wie? Was? Das habe ich mich immer schon gefragt! Zeit für Ihre Fragen, Themen und Erfahrungen Evamarie Stengel , a'verdis im Gespräch mit Lena Grami und Anne Pavel	
15:25	Ausblick und Abschluss	
15:30	Ende der Veranstaltung I Raum bleibt für den weiteren Austausch bis 15.45 Uhr geöffnet	



Teilnehmende

Eingeladen sind

- Einrichtungs- oder Schulleitungen bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern
- Erzieher*innen bzw. Tageseltern
- Küchenleitung, Mitarbeitende im Küchenteam bzw. Caterer
- Verantwortliche für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
- Interessierte Akteur*innen (z.B. Mitglied eines Elternzusammenschlusses)

Anmeldung

bis zum 16.09.2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter:

<https://wp.me/P43uVJ-3qF>

Den Einwahllink erhalten Sie kurz vor der Veranstaltung.

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Evamarie Stengel (a'verdis) | 0251 133 88 446 | biokannjeder@a-verdis.com

Umsetzung

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



Vorstellung der Referierenden

Lena Grami

...arbeitet seit 2024 als Projektleitung von „Bio für Kinder“ für besseres Essen in der Kinder-Gemeinschaftsverpflegung und setzt sich als Geographin mit Schwerpunkt nachhaltige Entwicklung für nachhaltigere Ernährungssysteme ein. Das Projekt „Bio für Kinder“ unterstützt seit 20 Jahren Küchen-Teams, ihre Speisepläne gesund und nachhaltig aufzustellen. Der Bio-Speiseplaner bietet hierbei ein kostenloses Online-Tool für die nachhaltigere Speiseplanung. Hierin finden sich vollwertige, ausgewogene 6-Wochen Speisepläne für das ganze Jahr mit über 250 Rezepten und frischen, möglichst regionalen Zutaten. Neben Nährwert- und Allergenhinweisen bietet das Tool auch die Möglichkeit individuelle Einkaufslisten zu erstellen.

Anne Pavel

...arbeitet seit 1993 bei FABIDO, dem städtischen Eigenbetrieb der Stadt Dortmund. Dort hat sie mehrere Jahrzehnte in unterschiedlichen FABIDO Kindertageseinrichtungen die Wirtschaftsküchen geleitet und Hauswirtschafter:innen ausgebildet. Seit 2019 ist sie als Fachbeauftragte für Ernährung und Hauswirtschaft im Innendienst tätig und Ansprechpartnerin für mittlerweile 101 FABIDO Kindertageseinrichtungen. Ein Aufgabenschwerpunkt im Bereich Ernährung ist das Thema Nachhaltigkeit, zu dem Bio-Anteile, der Aufbau von Wertschöpfungsketten und die Begleitung der Küchenleitungen der Wirtschaftsküchen zählen.