Einladung zum Bio kann jeder - Workshop

Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung
Mehr Bio auf die Teller

Bio kann jeder-Workshop am 07.10.2026
Von 14:00 – 18:30 Uhr
Lehrküche der Schule für Diätassistenz im
Evangelischen Klinikum Bethel
Sareptaweg 12 | 33617 Bielefeld

Einladung

Im kostenfreien **„Bio kann jeder“**-Workshop informieren wir Sie umfassend über die Bedeutung von Bio-Lebensmitteln für eine nachhaltige Ernährung. Bio ist viel mehr als nur eine Sache des Geschmacks. Deswegen erfahren Sie auch, wie Nachhaltigkeit, Genuss und Pädagogik Hand in Hand funktionieren können. Sie erhalten praktische Informationen, welche Strategien Sie nutzen können, um ein zeitgemäßes Essensangebot mit Bio-Lebensmitteln zu schaffen.

Giulia Nentwig vom **Beratungsunternehmen a’verdis** wird für Sie die Anforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Kita- und Schulverpflegung veranschaulichen. Auch hilfreiche Tipps und Tricks rund um die Themen Einkauf, Kalkulation, Kommunikation und Speiseplangestaltung bringt sie mit.

Gastgeber ist die **Schule für Diätassistenz im Evangelischen Klinikum Bethel**. In der neuen Lehrküche wird **Iris Knubel**, Köchin, Konditorin und aktiv im Ernährungsrat eine **kochpraktische Einheit** geben. Mit saisonalen Bio-Produkten werden wir gemeinsam kindertaugliche Rezepturen für Frühstück, Zwischen- und Mittagsverpflegung herstellen und verkosten und in den Erfahrungsaustausch kommen. **Bettina Willner** von der **Verbraucherzentrale** wird das Angebot **„Infostand für Ihre Kita“** präsentieren.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße
Giulia Nentwig

Einladung zum Bio kann jeder - Workshop

Programm am 07.10.2026

Bielefeld | Schule für Diätassistenz im Evangelischen Klinikum Bethel

14:00	**Herzlich willkommen!** Kennenlernen, Erfahrungen und Erwartungen	Giulia Nentwig (a'verdis) Michael Hilker (Leiter der Diätassistentenschule)
14:30	**Bio als Teil nachhaltiger Kita- und Schulverpflegung** Was zeichnet eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung aus? Welche Rolle spielt dabei Bio?	Giulia Nentwig (a'verdis)
15:30	**Ab in die Bio-Küche!** Gemeinsame Zubereitung eines Bio-Snacks, tauglich für Kita- und Schulalltag	Iris Knubel (Köchin und Konditorin)
17:00	**Bio-Pause** Erfahrungsaustausch bei selbstgemachten Bio-Snacks	
17:30	**Frühstück und Zwischensnacks gesund gestalten** Kommunikation mit Eltern und Beteiligung für Kinder fördern: Vorstellung des Angebots „Infostand für Ihre Kita" der Verbraucherzentrale Bielefeld	Bettina Willner (Verbraucherzentrale Bielefeld)
18:00	**Mehr Bio in die Mittagesverpflegung** Tipps und Tricks zu Einkauf, Speiseplan, Finanzen und Kommunikation zu Bio-Lebensmitteln	Giulia Nentwig (a'verdis)
18:30	**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

→ Einrichtungs- oder Schulleitungen bzw. Mitarbeitende von Einrichtungsträgern mit Frischküche oder mit der Belieferung durch Caterer
→ 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

Wir bitten um eine kurze Anmeldung unter
https://averdishome.wordpress.com/bio-kann-jeder-am-07-oktober-2026/

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

a'verdis
sustainable foodservice solutions

Vorstellung der Referierenden

Giulia Nentwig

… ist Umweltwissenschaftlerin und bei a'verdis für den Schwerpunkt Kita- und Schulverpflegung zuständig. a'verdis gehört zu den führenden Beratungsunternehmen im Bereich nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Iris Knubel

… setzt sich als gelernte Köchin und Konditorin für eine nachhaltige und gesunde Ernährung in Kita- und Schulverpflegung ein. Neben ihrem ehrenamtlichen Engagement im Ernährungsrat Bielefeld gibt sie ihr Wissen in Kochkursen, u.a. an der VHS Bielefeld, weiter.

Bettina Willner

… ist Umweltberaterin der Verbraucherzentrale NRW in Bielefeld und berät zu Themen wie nachhaltigem Konsum sowie Strom- und Gaspreisen. Seit 2009 engagiert sie sich außerdem in der Umwelt- und Klimabildung und informiert regelmäßig über Ressourcenschutz, Energieeffizienz und klimafreundliches Verhalten.