

VOM ACKER AUF DEN TELLER

Workshop für Verpflegungsverantwortliche
und Leitungen in Kindertagesstätten

Mehr Bio und Regionalität in der Kitaverpflegung



16. September 2026

Demeterhof Breit
Hinter der Breit
54516 Wittlich



09:00-16:00 Uhr

Sie planen, mehr regional erzeugte und/ oder ökologisch erzeugte Lebensmittel in Ihrer Kita zu verwenden? In diesem Workshop erfahren Sie Gründe für ein "Plus an Bio-Regio" und wie die Umsetzung in der Kita gelingen kann.

Programm

- 09.00 Uhr Ankommen
- 09.30 Uhr Klimagesunde Verpflegung in Kitas - Was kommt auf den Teller?
Jessica Hitscher, Irmgard Lütticken, Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz
- Unsere Region, ihre Erzeugnisse und regionale Bezugsquellen für Ihren Bio-Einkauf
Eva Wick, Bioland Rheinland-Pfalz/Saarland e. V.
- 11.00 Uhr Hofführung auf Demeterhof Breit - Bioanbau in der Praxis
Paul Brandsma, Michaela Rosen, Demeterhof Breit
- 13.00 Uhr Kochen, Schmecken & Genießen mit regionalen Zutaten - so kann es gelingen
Vorführung und Verkostung von Gerichten aus "Bio-Regio" Lebensmitteln für die Kita-Küche
Sascha Serwaty, Saschas Esskultur Dreis
- 14.30 Uhr Schritt für Schritt mehr "Bio" in der Kita-Küche - eine Köchin berichtet
Ellen Merrem, Kita Sternschnuppe Altrich
- Erfahrungsaustausch
- 16.00 Uhr Ende

Kosten 25 Euro pro Person

Anmeldung bis zum 07.09.2026 online unter www.fze.rlp.de (hier: Termine)

Gefördert durch das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau, Umwelt und Forsten
im Rahmen des Landesprogramms



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER und „KlimaGesund.Verpflegt“

