



Bio regional und saisonal auf dem Speiseplan für Kinder

Bio kann jeder - Workshop am 19. März 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Berufsschulzentrum Regensburger Land, Plattlinger Straße 24,
93055 Regensburg

In dem Workshop **zeigt Eva Siegfried, Kochexpertin und Ökotrophologin für Bioland e.V.**, wie ein gelungener Speiseplan mit Bio-Produkten aussieht und wie Bio in das Verpflegungsangebot auch bei knappen Budgets integriert werden kann.

Melanie Ebner von Das Ebners - Schul- und Kita Catering aus Wenzenbach zeigt ihren Weg auf, wie sie ihr Catering auf Bio umgestellt hat. Sie erläutert ihre ersten Schritte, die Herausforderungen bei der Umstellung und kreative Lösungsansätze sowie den Mehrwert für sie, ihr Küchenteam sowie für die Kinder.

Die **Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg und die Biostadt Regensburg** haben sich zum Ziel gesetzt, den Anteil des Ökolandbaus in der Region zu steigern. Ein wichtiger Teilbereich ist hier die Integration der regionalen Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung. In dem Workshop wird Elke Oelkers, Projektmanagerin der Öko-Modellregion und Biostadt Regensburg relevante Beschlüsse vorstellen sowie Tipps zum Einkauf regionaler Bio-Lebensmittel geben.

Anschließend werden wir gemeinsam mit Melanie Ebner in einer kurzweiligen Gruppenarbeit für Einsteiger und Fortgeschrittene praktikable Schritte zur Erhöhung des Bio-Anteils entwickeln.

Bio-Lebensmittel in der Küche für Kita und Schule

Wie kann Bio auf dem Speiseplan gelingen? Warum macht Bio für Kinder Sinn?

Welche Mehrwerte und Herausforderungen bietet Bio in der Kindergarten- und Schulverpflegung?

Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Caterer, Erzieherinnen und Erzieher, Einrichtungs- und Schulleitungen, sowie weitere interessierte Personen.

Die Teilnahme ist kostenlos. Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 16. März – vielen Dank!

Mit freundlichen Grüßen
Eva Siegfried, Bioland e.V.



Programm am 19.03.2026

Berufsschulzentrum Regensburger Land

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva Siegfried, Bioland e.V.
14:15	Bio-Lebensmittel in der Küche für Schule und Kita Wie kann Bio auf dem Speiseplan gelingen? Warum macht Bio für Kinder Sinn? Welche Mehrwerte und Herausforderungen bietet Bio in der Kindergarten- und Schulverpflegung Welche Erwartungen und Wünsche haben Sie an die Verpflegung?	Eva Siegfried
15:00	Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung stellt sich vor	Christina Apel, AELF Regensburg
15:15	Biostadt und ÖMR Stadt.Land.Regensburg Biostadt und Öko-Modellregion stellen sich vor	Elke Oelkers, Biostadt und ÖMR Regensburg
15:30	15 Min. Netzwerk Pause mit Bio-Köstlichkeiten aus Ebners Bioküche und Bio-Kaffee - Zeit zum Austausch	
15:45	Das Ebners – Schul- und Kita-Catering Vorstellung des Betriebs, Philosophie und Konzept	Melanie Ebner, Das Ebners Bio-Catering
16:15	Jetzt Sind Sie dran! Gruppenarbeit zur Einführung/Erhöhung des Bio-Anteils in Ihrem Betrieb. Praxisnahe Ideen entwickeln, Herausforderungen klären, konkrete Schritte planen.	Eva Siegfried und Melanie Ebner
17:15	15 Min. Netzwerk Pause mit Bio-Köstlichkeiten und Bio-Kaffee - Zeit zum Austausch	
17:30	Abschlussrunde Austausch, offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung	
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
- ErzieherInnen, Lehrkräfte
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

Anmeldung

bis zum 16. März 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung hier [Formular ausfüllen](#) oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: bildung-bayern@bioland.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Adresse

Berufsschulzentrum Regensburger Land
Plattlinger Straße 24
93055 Regensburg

Kontakt für Rückfragen

Eva Siegfried, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung

Telefon: 0821-34680-168

E-Mail: eva.siegfried@bioland.de

Aktuelle Veranstaltungen in Bayern unter: [Bioland Gastronomie](#)

