

Fort- und Weiterbildungsangebote „Kinder.Essen.Körig“ 2025

Folgende Fort- und Weiterbildungsangebote werden im Schuljahr 2024/25 angeboten und im Zuge des Fördermodells „Kinder.Essen.Körig“ angerechnet. Dieses Programm und Angebot wird laufend aktualisiert.

BLAU: Online GRAU = PRÄSENZ [Unterstrichen: Direkter Link zur Anmeldung](#)

Februar

Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung

Online-Workshop: AELF Fürth-Uffenheim Online

Datum: 19.02.2025

Uhrzeit: 14:00 - 16:00 Uhr

[STMELF SEMIRO - Veranstaltungsliste](#)

Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung

Online-Workshop: AELF Fürstenfeldbruck Online

Datum: 26.02.2025

Uhrzeit: 14:30 - 16:30 Uhr

[STMELF SEMIRO - Veranstaltungsliste](#)

Kleine Salatgärtner:innen rund ums Jahr - Lebensmittelwissen

Programm und Anmeldung/Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

ONLINE

Datum: 26.02.2025

Uhrzeit: 15:30 – 17:30Uhr

März:

Maxima Tag – Essen mit Kindern

in Einrichtungen der Elementarpädagogik

Veranstalter: aks gesundheit

Ort: BSBZ

Zielgruppe: Kindergartenpädagog:innen, Ausgabepersonal,

Mittagsbetreuer:innen

Datum: 05.03.2025

Uhrzeit: ab 13:30 Uhr

Die neue österreichische Ernährungspyramide – was ist neu, was ist anders?

Birgit Höfert, Ernährungswissenschaftlerin aks gesundheit GmbH

Online

Montag, 10.03.2025

Uhrzeit: 16:30 Uhr – 18:30 Uhr

Anmeldung: <https://de.surveymonkey.com/r/SQSGLYX>

NACHMITTAG DER SCHULVERPFLEGUNG ! FAST AUSGEBUCHT !

Präsenz

Veranstalter: Land Vorarlberg

Ort: BSBZ

Zielgruppe: Mittagsbetreuer:innen, Ausgabepersonal

Datum: 12.03.2025

Uhrzeit: ab 16:30 Uhr

Anmeldung: landwirtschaft@vorarlberg.at mit Name, Gemeinde, Funktion

Nachhaltige Ernährung in der Schulverpflegung – Lebensmittelverschwendung eindämmen

Birgit Höfert, Ernährungswissenschaftlerin aks gesundheit GmbH

Online

Montag, 17.03.2025

Uhrzeit: 16:30 Uhr – 18:30 Uhr

Anmeldung: <https://de.surveymonkey.com/r/SQSGLYX>

Online-Workshop "Koche gut und rede darüber!"

Online-Workshop: AELF Abensberg-Landshut Online

Datum: 21.03.2025

Uhrzeit: 14:00 - 16:00 Uhr

Anmeldung: [STMELF SEMIRO - Veranstaltungsliste](#)

Heimische und regionale Lebensmittel sind wertvoll

Webinar

Datum: 24.03.2025

Uhrzeit: 14:00-16:00

Anmeldung: [Heimische und regionale Lebensmittel sind wertvoll! - Lebensmittelwissen](#)

April:

Saisonale Produkte haltbar machen – Nachhaltig konservieren SÜSS

Programm und Anmeldung/Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

ONLINE

Datum: 02.04.2025

Uhrzeit: 18:00 – 20:00 Uhr

Mit Kindern den Essalltag gestalten

Online

Birgit Höfert, Ernährungswissenschaftlerin aks gesundheit GmbH

Mittwoch, 02.04.2025

Uhrzeit: 16:30-18:30 Uhr

Anmeldung: <https://de.surveymonkey.com/r/SQSGLYX>

Produktauswahl und Ernährungstrends für unsere Zukunft -Klimaschutz am Teller - Lebensmittelwissen

Programm und Anmeldung/Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

ONLINE

Datum: 08.04.2025

Uhrzeit: 14:30 – 18:30 Uhr

Saisonale Produkte haltbar machen – Nachhaltig konservieren PIKANT

Programm und Anmeldung/Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

ONLINE

Datum: 09.04.2025

Uhrzeit: 18:00 – 20:00Uhr

Farbe auf dem Teller: Gesundes Mittagessen mit mehr Gemüse

Datum: 30.04.2025

Uhrzeit: 18:00 – 22:00 Uhr

MS Hohenems Herrenried

Anmeldung über Volkshochschule Hohenems

Kosten: 49€ + 20€ Kostenbeitrag

Mai:

Mythos Milch

Datum: 05.05.2025

Uhrzeit: 14:00-16:00

Webinar

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

HÜLSENFRÜCHTE: „KLEIN, ABER OHO“ + NÜSSE U. SAATEN: „WIE GESCHMIERT“

Datum: 21.05.2025

Uhrzeit: 14:00-18:00

Webinar

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

JUNI:

Mehrwerte von Bio Lebensmitteln – Infonachmittag für Köch:innen

Zielgruppe: Köch:innen; Verpflegung-Koordinator:innen

Datum: 04. Juni 2025

Ort: Sunnahof

Veranstalter: Bio Vorarlberg

Anmeldung: folgt

LEBENSMITTELAUSWAHL IM PRODUKTEDSCHUNDEL

Datum: 23.06.2025

Uhrzeit: 14:00-17:00

Webinar

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

GEMÜSE FERMENTIEREN STATT FOODWASTE

Datum: 24.06.2025

Uhrzeit: 14:00-17:00

Webinar

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik