



Bayer. Urkunden für besseres Essen in Schulen und Kitas

Beitrag

Bayernweit 38 Kitas und 41 Schulen haben in diesem Schuljahr mit der Unterstützung externer Profis ihre Verpflegung auf den Prüfstand gestellt und verbessert. Ernährungsministerin Michaela Kaniber hat den Coaching-Teilnehmern nun in München ihre Urkunden überreicht. „Damit stellen wir Ihrem Engagement beste Noten aus: Sie haben es gemeinsam geschafft, die Verpflegung Ihrer Kinder gesünder, regionaler und nachhaltiger zu machen“, sagte die Ministerin. Die Bedeutung nachhaltiger und regionaler Ernährung sei nicht nur ein wichtiger Bildungsauftrag, so Kaniber: „Die Kinder sollen das auch jeden Tag bei ihren Mahlzeiten in der Kita und in der Schule erleben und schmecken.“

Seit Beginn des Coaching-Programms vor zehn Jahren haben bayernweit mittlerweile 426 Schulen und 327 Kitas teilgenommen. Beim Coaching begleiten Ernährungsexperten die Schulen und Einrichtungen während des ganzen Schul- beziehungsweise Kindergartenjahrs. Sie analysieren gemeinsam mit den Verantwortlichen das Verpflegungsangebot und suchen dann individuelle Lösungen für einen kind- und jugendgerechten Speiseplan. Dabei spielen neben Qualitäts- und Budgetvorgaben vor allem auch Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. „Ausgewogene und abwechslungsreiche Gerichte, frisch zubereitet aus regionalen und saisonalen Zutaten, die auch noch gut schmecken, müssen in der Mittagsverpflegung selbstverständlich werden“, sagte Kaniber.

Bericht: Bayerisches Landwirtschaftsministerium – **Foto:** Astrid Schmidhuber/StMELF

Anhang: [Teilnehmende Kitas und Schulen](#)



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Kindergarten
3. StMELF