



Bayern: Gesünderes Essen an Schulen

Beitrag

Immer mehr Kinder und Jugendliche speisen in der Kita oder in der Schule. Wie den Kindern in der Gemeinschaftsverpflegung hochwertiges Essen angeboten werden kann, vermittelt der Freistaat Bayern in Coachings mit erfahrenen Beraterinnen. Im laufenden Schuljahr haben insgesamt 36 Kitas und 24 Schulen das Angebot genutzt, die Verpflegung für die Kinder in ihren Einrichtungen gesünder, nachhaltiger und attraktiver zu gestalten. Ernährungsministerin Michaela Kaniber überreichte nun in Erding dem Korbinian-Aigner-Gymnasium und dem Haus für Kinder Wartenberg, stellvertretend für alle teilnehmenden Kitas und Schulen, ihre Urkunden für die erfolgreiche Teilnahme am Coaching für die Kita- und Schulverpflegung.

„Veränderungen können nur gelingen, wenn alle an einem Strang ziehen. Allen Verantwortlichen in Ihrer Kita und Schule ist eine gesunde, regionale und nachhaltige Verpflegung ihrer Kinder und Jugendlichen so wichtig, dass Sie gemeinsam individuelle Lösungsansätze erarbeitet haben. So lernen die Kinder nicht nur theoretisch, was gesunde und nachhaltige Ernährung bedeutet, sondern können diese Tag für Tag selbst erleben und genießen. Sie haben mit Ihrer erfolgreichen Teilnahme bewiesen, dass Ihnen gesunde und nachhaltige Ernährung am Herzen liegt“, unterstrich Kaniber das Engagement.

Das Coaching Kita- und Schulverpflegung ist nur eines der zahlreichen Angebote der acht regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den acht Sachgebieten Gemeinschaftsverpflegung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Diese unterstützen seit 2009 erfolgreich Kitas und Schulen bei der Umsetzung einer gelungenen Verpflegung. Auch im nächsten Schuljahr werden 24 Schulen und 30 Kitas wieder intensiv dabei begleitet.

Seit 2009 haben bereits 453 Schulen und 472 Kitas das Coaching-Angebot genutzt. Die Themen sind hierbei vielfältig und jede Kita und Schule setzt sich individuelle Ziele: Wie wird ein Speiseplan kindgerecht gestaltet, wie können regionale, ökologische und saisonale Lebensmittel eingesetzt werden oder wie kann verhindert werden, dass Lebensmittel verschwendet werden? Unter www.kita-schulverpflegung.bayern.de stehen bayernweit Ansprechpartnerinnen und -partner sowie weitere Informationen zur Verfügung. Die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung betreuen in ganz Bayern auch Betriebe, Behörden und Gesundheits- und Sozialeinrichtungen dabei, eine gesunde,

regionale und nachhaltige Verpflegung umzusetzen.

Bericht und Foto: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Anhang: [Teilnehmerliste](#)

v.l. Brigitte Hepting, Coach des Korbinian-Aigner-Gymnasiums, Werner Wiener, Caterer Wieners Partyser, Andrea Hafner, Schulleiterin, Korbinian-Aigner-Gymnasium, Ministerin Michaela Kaniber, Irmgard Reischl, AELF Ebersberg-Erding, Anton Müller, Caterer Hotelgasthof Reiter, Sylvia Kebesch, Leiterin des Hauses t Kinder Wartenberg, und Martina Fink, Coach vom AELF Ebersberg-Erding.





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. Essen
2. München-Oberbayern
3. Schule