



Baden-Württemberg.de

📅 22.10.2020

ERNÄHRUNG

# Gesunde Ernährung in Kindertagesstätten und Schulen



© picture alliance / dpa | Roland Wehrauch

**In einer Online-Tagung haben sich Kitas, Schulen und Caterer darüber ausgetauscht, wie gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit beim Kochen in Kita und Schule berücksichtigt werden kann. Dabei geht es etwa um regionale Lebensmittel, Produkte der Saison und weniger Lebensmittelverschwendung.**

„In Baden-Württemberg haben wir eine qualitativ hochwertige Außer-Haus-Verpflegung in den Lebenswelten Kita und Schule etabliert. Das ist auch ein wichtiges Ziel unserer Ernährungsstrategie. Unsere Erfahrungen aus dem Projekt ‚Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule‘ zeigen, dass das am besten funktioniert, wenn Caterer, Kita und Schule eng zusammenarbeiten und die Kinder durch Bildungsmaßnahmen Wissen rund ums Essen erlangen,“ sagte die Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch, bei der Abschlussveranstaltung des Projekts.

# Regionale Lebensmittel in Schulen

Essensanbieter profitierten ebenso wie die Einrichtungen und die Kinder von dem Coaching über zwei Jahre, das zentraler Bestandteil des Projektes war. Die Caterer überprüften die Speisepläne anhand der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und setzten mehr biologisch und regional erzeugte Lebensmittel ein. Dadurch wurde das Essen meist deutlich besser an den Bedarf der Tischgäste angepasst.

Zusätzlich behandelten die pädagogischen Fachkräfte gemeinsam mit den Kindern das vielfältige Thema Essen im Alltag der Kita und im Unterricht. Denn Kinder, die gut über Lebensmittel Bescheid wissen, ihre Erzeugung schon einmal kennengelernt und vielleicht selbst etwas angebaut und gekocht haben, bringen dem Essen in der Mensa eine größere Offenheit entgegen und probieren neue Gerichte. „Wir haben auch ganz deutlich feststellen können, dass durch diese Verknüpfung von Ernährungsbildung und Verpflegung viel weniger Lebensmittel weggeworfen werden,“ betonte die Staatssekretärin.

## Weniger Lebensmittelverschwendung

Damit dieses Zusammendenken von Bildung und Verpflegung klappt, sei mehr Kommunikation durch dauerhafte Strukturen wie Runde Tische notwendig. Das haben alle Projektbeteiligten festgestellt. Wenn Caterer, die pädagogischen Fachkräfte in Kita und Schule und alle anderen Akteure zusammenarbeiten, werden die Ernährungssituation und die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln verbessert und die oft sehr hohe Rate an Lebensmittelverschwendung vermindert. „Das Projekt hat damit Bildung für nachhaltige Entwicklung auf ganz praktische Art und Weise anschaulich umgesetzt,“ so Gurr-Hirsch. Für das Ministerium sei die Verminderung von Lebensmittelverschwendung derzeit ein Schwerpunkt der Informationsarbeit mit vielen Zielgruppen.

Das **IN FORM-Projekt „Optimierung der Verpflegung in Kita und Schule“** wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert und am Landeszentrum für Ernährung umgesetzt. Das Kompetenzzentrum Gesundheitsförderung der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd begleitete und evaluierte das Projekt.

### Landeszentrum für Ernährung: Kita und Schulverpflegung

#Bildung und Wissenschaft #Schule #Haupt-/Werkrealschule #Realschule #Gemeinschaftsschule #Gymnasium  
#Grundschule #Gesundheit #Verbraucherschutz

#### **Link dieser Seite:**

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/gesunde-ernaehrung-in-kindertagesstaetten-und-schulen>

