



Vernetzungsstelle  
**Kita- und Schulverpflegung**  
Oberbayern Ost



Landeshauptstadt  
München  
**Referat für  
Bildung und Sport**

---

**Pressemitteilung zum 22.01.2019**

---

## **Nachhaltige Verpflegung für Kinder**

### **Workshop informiert Kitas und Schulen**

**München:** Mehr regionale und ökologische Lebensmittel auf den Speiseplan zu bringen, war Thema des Workshops Nachhaltige Verpflegung. Dieser fand am 22. Januar im Referat für Bildung und Sport in München statt. Erfahrene Referent\*innen informierten dabei über 30 Anwesende aus Kita, Schule und Verpflegungsfachkräfte. Bei der Veranstaltung handelte es sich um eine Kooperation der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberbayern Ost mit dem Referat für Bildung und Sport der Stadt München (RBS) und der Münchner Aktionswerkstatt Gesundheit (MAGs).

Alle drei Kooperationspartner arbeiten langjährig im Arbeitskreis ‚Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall - AK GO‘ zusammen und können dadurch wertvolle Synergien nutzen. Christiane Klimsa vom RBS eröffnete den Workshop. Irmgard Reischl von der Vernetzungsstelle erläuterte den Teilnehmer\*innen nachfolgend Grundlagen über regionale und ökologische Produkte. Den Fokus legte sie dabei auf die Kita- und Schulverpflegung. Was sich hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und dem Verfallsdatum verbirgt, erklärte Christiane Klimsa in ihrem Vortrag.

Verena Schlegel, Mensaleiterin von der Stätischen Ludwig Thoma Realschule in München, gab einen Einblick, wie sie den Schülern regelmäßig ein Mittagessen mit überwiegend ökologischen Zutaten zubereitet. In ihrer Mensa kocht sie zusammen mit Schüler\*innen der Berufsfachschule für Diätetik. Einige Vertreter\*innen von Bio-Großhändlern ergänzten den Workshop mit hilfreichen Tipps und standen den Teilnehmenden Rede und Antwort.

Seite 1 von 3

Im Anschluss daran durften die Teilnehmenden selbst aktiv werden. Unter der Moderation von Petra Behcet von der MAGs fanden sie sich in Gruppen zusammen und bearbeiteten im Rahmen eines Ideenkarussells an drei Pinnwänden folgende Fragestellungen:

- Wie vermeiden Sie Teller- und Ausgabe-/Buffetreste?
- Wie gehen Sie mit Überproduktion um?
- Durch welche Maßnahmen kann die Wertschätzung für gesunde Ernährung und Abfallvermeidung bei Ihrer Kita- und Schulfamilie erhöht werden?

Die Anwesenden diskutierten rege. Neben den praxisnahen Fachinformationen profitierten sie vor allem davon, dass sie gegenseitig Erfahrungen austauschen und sich untereinander vernetzen konnten. Wer bereits einiges über den Einsatz regionaler bzw. ökologischer Lebensmittel wusste, vertiefte und erweiterte sein Wissen. Aber auch Neu-Hinzugekommene konnten sich einen guten Überblick verschaffen und erhielten Anregungen für die Umsetzung. Somit bot der Workshop ein brauchbares Handwerkzeug, um die junge Generation mit mehr regionalen und ökologischen Lebensmitteln zu versorgen.

Irmgard Reischl wünschte abschließend allen Teilnehmenden des Workshops viel Freude, Durchhaltevermögen und Erfolg bei der Umsetzung der nachhaltigen Verpflegung, die sich schließlich lohnt: "Denn gute Kita- und Schulverpflegung ist Teil eines gelingenden Kita- und Schullebens. Von gutem Essen profitieren alle", so Reischl.

In München besuchen sehr viele Kinder eine Kindertagesstätte und nehmen dort das Mittagessen ein. Auch immer mehr Schülerinnen und Schüler essen in ihrer Mensa zu Mittag. Verpflegungsverantwortliche stellt dies vor große Herausforderungen. Sie sollen ein Mittagessen zubereiten, das den Kindern nicht nur schmeckt, sondern auch gesundheitsförderlich und nachhaltig ist. Unterstützung bekommen sie dabei von Institutionen wie dem Arbeitskreis Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall AK GO und dessen Mitgliedern. Das AK-Mitglied Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberbayern Ost ist am Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung, unter Leitung von Irmgard Reischl, am Landwirtschaftsamt in Ebersberg angesiedelt. Flächendeckend gibt es acht solcher Fachzentren in Bayern. In vielfältigen Veranstaltungen für Mitarbeiter\*innen aus Kita und Schule sowie Speisenanbieter, Hauswirtschaftsleitungen, Küchen- und hauswirtschaftlichem Personal informieren sie die Verpflegungsverantwortlichen und fördern deren Austausch untereinander.

Der Workshop Nachhaltige Verpflegung wurde ursprünglich im Rahmen des Coachings für Kitas und Schulen konzipiert. Dieses Coaching orientiert sich an den Leitlinien Kita- und Schulverpflegung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Leitgedanken sind dabei Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Ökonomie.