



Welche Maßnahmen zur Ernährungsbildung bietet Rheinland-Pfalz an?

Coaching-Initiative „Kita isst besser“: Mit diesem ganzheitlichen Gesundheitskonzept sollen in Kitas Strukturen geschaffen werden, um dauerhafte Verbesserungen bei Ernährung und Essatmosphäre zu erreichen.

Das EU-Schulprogramm: Das Programm beinhaltet die Verteilung von Obst, Gemüse und ungesüßten Milchprodukten an Kinder in Kitas sowie Grund- und Förderschulen in Kombination mit ernährungsbildenden Begleitmaßnahmen.

Das ABC der Lebensmittel: In der Unterrichtsreihe lernen Grundschülerinnen und -schüler von der 1. bis zur 4. Klasse insbesondere regionale und saisonale Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe kennen, bereiten daraus einfache Gerichte selbst zu und machen dabei neue Geschmackserfahrungen.

Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist unser Essen wert?: Das Schulprojekt sensibilisiert für Klimaschutz, die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, die Wertschätzung von Lebensmitteln und ein nachhaltiges Ernährungsverhalten.

5-Sterne-Power-Frühstück: Das Frühstücksprojekt für Kitas hebt die besondere Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks für eine gesunde Ernährung hervor und verankert diese im Alltag der Kitas und der Familien.

Qualifizierungsprozess für Kitas und Schulen: Es werden Speiseplanchecks durchgeführt, Verpflegungskonzepte entsprechend der DGE-Qualitätsstandards erstellt und eine angenehme Essatmosphäre geschaffen.

Der Kochbus: Mit dem Kochbus werden Themen wie Ernährungsbildung, regionale Wertschöpfung, ökologische Herkunft der Lebensmittel oder nachhaltige Landwirtschaft beim gemeinsamen Kochen und Essen vermittelt.

Ausführliche Informationen zu den Angeboten der Landesinitiative **Rheinland-Pfalz isst besser** bietet die Broschüre **Gutes Essen für alle:**
<https://mueef.rlp.de/de/themen/sonstiges/gutes-essen-fuer-alle/>

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz: Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ist eine zentrale Anlaufstelle bei Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung. Unabhängig unterstützt die Vernetzungsstelle die Verantwortlichen, eine an den Bedürfnissen ausgerichtete, ausgewogene Ernährung umzusetzen u. a. durch die Unterstützung von Trägern bei der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen.

Ansprechpartner

Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz – Referat Ernährung
Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55116 Mainz

Ernaehrung@mueef.rlp.de
Telefon: 06131 16-5355

Impressum

Herausgeber: Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz (MUEEF)

Fotos: WavebreakMediaMicro - stock.adobe.com; Christian Schwier - stock.adobe.com; MUEEF

© MUEEF 2020

BIO, QUALITÄT UND BILDUNG

Bessere Kita- und Schulverpflegung
in drei Pilotregionen in Rheinland-Pfalz





Sehr geehrte Damen und Herren,

viele Kinder und Jugendliche essen regelmäßig außer Haus. Vor allem das Frühstück und das Mittagessen finden in der Kita oder der Schule statt. Der Einsatz ökologisch und regional erzeugter sowie saisonaler Lebensmittel stärkt unsere Landwirtschaft und bietet erhebliche Vorteile für Verbraucherinnen und Verbraucher, für die Umwelt, den Klima- und den Tierschutz. Mit dem Öko-Aktionsplan haben wir uns daher das Ziel gesetzt, den Ökologischen Landbau zu stärken und den Flächenanteil auf 20 Prozent zu erhöhen. Davon sollen auch Kinder und Jugendliche in der Gemeinschaftsverpflegung von Kita und Schule profitieren.

Es ist mir ein großes Anliegen, dass Kinder und Jugendliche eine gute und nachhaltige Verpflegung erhalten, denn das ist unabdingbare Voraussetzung, damit Kinder und Jugendliche sich gut entwickeln und gesund aufwachsen. Übergewicht ist schon bei Kindern und Jugendlichen ein ernstes Thema: Mehr als jedes zehnte Kind in Rheinland-Pfalz ist übergewichtig oder adipös.

Um Übergewicht und ernährungsmitbedingte Begleit- und Folgekrankheiten wie Typ-2-Diabetes bei Kindern und Jugendlichen vorzubeugen, unterstützen wir die Träger der Kitas und Schulen vor Ort dabei, die Kita- und Schulverpflegung weiterzuentwickeln und ihr Verpflegungskonzept nachhaltiger zu gestalten. Deshalb starten wir nun in unseren drei Pilotregionen Eifel, Westerwald-Taunus und Westpfalz mit der Umsetzung entsprechender Maßnahmen.

Unser Ziel ist klar: Wir unterstützen die Einrichtungen bei der Umsetzung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). In Kitas und Schulen soll ein Anteil von 30 Prozent Bio-Lebensmitteln sowie 50 Prozent regionalen Lebensmitteln eingesetzt werden. Zusätzlich ist geplant, Ernährungsbildung strukturell in Kitas und Schulen zu verankern. Sie bildet die Grundlage für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung und sorgt für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kindern. Wichtig ist dabei die Beteiligung von Kindern und Jugendlichen sowie von Pädagogen und Mitarbeitern in den Einrichtungen.

Machen Sie mit – ich freue mich darauf!

Ulrike Höfken

Ministerin für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz

Wo?

Als Pilotregionen haben wir die folgenden Regionen vorgesehen, die eine Vorreiterrolle für Rheinland-Pfalz einnehmen und als Orientierungshilfe für weitere Einrichtungen landesweit dienen können. In diesen Regionen möchten wir eine gute Verpflegung in Kitas und Schulen noch gezielter unterstützen:

- Region Eifel
- Region Westpfalz
- Region Westerwald-Taunus

Was wird gemacht?

In den Pilotregionen unterstützt die Landesregierung Schulen und Kitas

1. bei der Ausschreibung für regionale Produkte und Bio-Lebensmittel,
2. bei der Einführung der DGE-Qualitätsstandards für eine ausgewogene Verpflegung,
3. bei der Umstellung der Speisepläne auf ökologische und regionale Produkte,
4. beim professionellen Aufbau von Lieferstrukturen zu regional ansässigen Erzeugern und Lieferanten
5. bei der Verankerung und Durchführung von Maßnahmen der Ernährungsbildung sowie bei der Vermittlung von Kompetenzen bei der Zubereitung von Lebensmitteln und beim Kochen.

Wovon profitieren die Pilotregionen?

Gesundheit: Stärkung eines gesunden Essverhaltens schon im Kindes- und Jugendalter

Regionale Wertschöpfung: Stärkung von ortsansässigen Lebensmittelbetrieben, Lieferanten und landwirtschaftlichen Erzeugern

Nachhaltige Ernährungskultur: Schaffung einer Verbindung zur Region („Heimatküche“), zur Natur und zu den Menschen, die die Lebensmittel herstellen

Klimaschutz: Unterstützung kurzer Lieferketten und Transportwege sowie Stärkung einer nachhaltigen, ökologischen landwirtschaftlichen Erzeugung

Akzeptanz und Bewusstsein: Ernährungsbildung von Kindern und deren Eltern in Hinblick auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel, deren Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung sowie Wertschätzung von gesunder Ernährung