

Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Wirte kochen für Kinder

Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl unterzeichnen Kooperationsprojekt / Seminare und Coachings für Wirte



Bildunterschrift: Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl unterzeichnen im Beisein der Schulkinder den Kooperationsvertrag zum Projekt Wirte kochen für Kinder.
Foto: A. Türk

(Gauting / München) *Wirte kochen für Kinder* – rund um dieses Thema dreht sich das neue Kooperationsprojekt, das der Bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl in der Mensa des Gautinger Otto-von-Taube Gymnasiums vorgestellt haben.

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Immer mehr Kinder essen mittags nicht Zuhause, sondern in Kindertageseinrichtungen und Schulen.

Würde man die Kinder nach deren Vorlieben fragen, dann bestünde der Speiseplan für eine Woche hauptsächlich aus Pommes, Pizza und Spaghetti. Ein optimales Ernährungskonzept, das über Jahre hinweg jeden Tag nicht nur schmeckt, sondern auch den besonderen Nährstoffbedarf von Heranwachsenden deckt, sieht jedoch anders aus. Kindern ein qualitativ hochwertiges, gesundes und zugleich schmackhaftes Essen zu liefern, ist eine große Herausforderung.

Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützen in dem gemeinsamen Kooperationsprojekt künftig Wirte, die sich dieser Herausforderung stellen: Qualitativ hochwertige Verpflegung – idealerweise mit Produkten aus regionalem Anbau – unter gleichzeitiger Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte.

„Die Reihe an Vorteilen für alle Beteiligten ist dabei lang“, so Brandl: „Wirte kochen frisch, die Transportwege sind kurz und sie können in der Regel individueller auf die Vorlieben von Kindern eingehen, da sie geringere Stückzahlen zubereiten. Darüber hinaus besteht oftmals ein persönlicher Kontakt zu den regionalen Produzenten der Lebensmittel, was nicht nur mehr Regionalität im saisonalen Wechsel auf die Teller bringt, sondern sich auch positiv auf die Qualität auswirkt.“ Die Kooperation birgt zudem die Chance, dass Wirte in einem zweiten Schritt gemeinsam mit Kindern kochen oder gemeinschaftlich mit den Landwirten Kindern den Wert von Lebensmittel als „Mittel zum Leben“ vermitteln können.

Einen anderen Aspekt führt Monika Poschenrieder, Vorsitzende des Fachbereichs Gastronomie des DEHOGA Bayern, aus: „Ein Wirt wird sich für das kulinarische Verwöhnen der Kinder, die am Ort wohnen, instinktiv sehr stark einbringen, zugleich verfügt jeder Wirt über das spezielle „Gastgeber-Gen“: Er hat einen besonders hohen Anspruch an Qualität und Gastlichkeit.“

Brandl fügte auch einen betriebswirtschaftlichen Aspekt an, der sich positiv auf die Lebensqualität insbesondere im ländlichen Raum auswirkt: „Die Nutzung freier Kapazitäten am Mittag für die Verpflegung von Kindern stellt eine zusätzliche Einnahmequelle für den Betrieb dar. Unter dem Strich bedeutet das einen positiven Beitrag zum Erhalt unserer bayerischen Wirtshauskultur, einer Tradition, um die uns viele beneiden, die jedoch derzeit angesichts des drastischen Rückgangs an bestimmten Gasthaustypen auf dem Land an einem „Scheidepunkt“ steht.“

Ein wichtiges Modul des Kooperationsprojekts ist die Seminarreihe *Wirte kochen für Kinder* der Bayern Tourist GmbH (BTG), die gemeinsam von der Seminarleiterin Carola Petrone von Il Cielo – Caterer des Jahres 2012 und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern konzipiert wurde.

Seite 3 von 3

Zur BTG-Seminarreihe gehören im Einzelnen ein Grundlagenseminar, Koch- und Kalkulationsworkshops sowie das Kommunikationsseminar *Alle an einen Tisch!*. Ein weiteres Seminar beleuchtet darüber hinaus die besonderen Anforderungen der Bio-Küche.

Zweites Modul des Kooperationsprojekts *Wirte kochen für Kinder* ist ein Wirte-Coaching. Erfahrene Schulverpflegungs-Profis der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern unterstützen dabei die Umsetzung der Seminarinhalte und begleiten den Wirt bei der Lösung individueller Fragestellungen.

Entsprechend qualifizierte Wirte sollen dann getreu dem Motto „Jedem Kindergarten, jeder Schule seinen Wirt“ mit interessierten Kinderbetreuungs- und schulischen Einrichtungen zusammengebracht werden.

Nähere Infos und Teilnahmebedingungen finden Sie auf der Projektseite unter www.schulverpflegung.bayern.de, zur Buchung der Seminare über die Bayern Tourist GmbH gelangen Sie über www.btg-service.de/seminare/offene-seminare.html.

- Ende der Pressemitteilung -