

Cook@school Kochprojekt begeistert Schülerinnen und Schüler in Dresden

- **Kita- und Schulcaterer VielfaltMenü und die Grundschule Weixdorf vermitteln Wissen zur gesunden Ernährung**
- **Teilnahme von Vertretern des Landesamtes für Schule und Bildung**
- **Fokus des Projekts cook@school liegt auf einer nachhaltigen Ernährungsbildung für Kinder**

Dresden, 12. März 2024 – Am Tag der gesunden Ernährung, dem 07. März 2024, öffnete die Grundschule Weixdorf in Dresden ihre Türen für eine ganz besondere Erfahrung: Unter der fachkundigen Anleitung des Kita- und Schulcaterers VielfaltMenü zauberten die Schülerinnen und Schüler der 4. Klasse beim Kochevent „cook@school – Das kochende Klassenzimmer“ ein gesundes 3-Gänge-Menü.

Gemeinsam für gesunde Ernährung und Bildungsgerechtigkeit

Mit dem cook@school Projekt setzt sich VielfaltMenü seit vielen Jahren aktiv für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen ein. Im Workshops stehen das gemeinsame Kochen, die Vermittlung von Wissen über gesunde Ernährung und das Erlernen einer Tischkultur im Mittelpunkt. Gesunde Kita- und Schulverpflegung hat einen nachweislich positiven Einfluss auf die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Damit Kinder gesund bleiben, ist es wichtig, dass sie frühzeitig ein Verständnis für gesunde Ernährung entwickeln. Die Kita- und Schulverpflegung spielt dabei eine zentrale Rolle und kann durch enge Zusammenarbeit von Einrichtungen, Caterern und der Politik sichergestellt werden. Somit ist die Verpflegung von Kindern an Schulen und Kitas eine wichtige Maßnahme zur Bekämpfung von Ernährungsarmut und leistet einen entscheidenden Beitrag zur Bildungsgerechtigkeit.

Beteiligung des Landesamtes für Schule und Bildung

Umso wichtiger war die Teilnahme des Landesamtes für Schule und Bildung (LaSuB) Standort Dresden am 07. März 2024. Als Vertretung anwesend waren Olaf Reitz, Leiter des Referats Grund- und Förderschulen und Nadja Minge, Referentin aus dem Bereich schulische Gesundheitsförderung und Prävention. Ihr Besuch unterstreicht die Wichtigkeit von Ernährungsbildungsprojekten - insbesondere im Kontext der kürzlich beschlossenen Ernährungsstrategie der Bundesregierung.



Von links nach rechts: Nadja Minge, Referentin aus dem Bereich schulische Gesundheitsförderung und Prävention, Olaf Reitz, Leiter des Referats Grund- und Förderschulen und VielfaltMenü Kundenbetreuerin Ilka Adamson nehmen am Kochevent „cook@school“ teil. Foto: VielfaltMenü



„Mithilfe des Projektes cook@school und dem dabei spielerisch erlernten Wissen werden die Schülerinnen und Schüler ermutigt, selbst aktiv Entscheidungen zum eigenen Essverhalten zu treffen und lernen, welchen positiven Beitrag gesunde Ernährung auf die eigene Gesundheit hat. Es war toll zu sehen, wie begeistert und wissbegierig die Kinder waren und wie ein Klassenraum temporär zur Küche und zum Restaurant umgestaltet werden kann“, so Olaf Reitz.

Nachhaltige Ernährungsbildung

Das Ernährungsprojekt behandelt beispielsweise die Aufklärung über den Zuckergehalt in Lebensmitteln. Zum Abschluss erhält jedes Kind eine Teilnahmeurkunde sowie ein Nachkoch-Kochbuch für zuhause. Die darin enthaltenen Rezepte sind pflanzenbasiert und wurden in Zusammenarbeit mit der Ernährungsorganisation ProVeg e. V. kreiert. So tragen die Kinder das Wissen auch in ihre Familien.

„Das VielfaltMenü-Team reist samt mobiler Küche und Koch-Equipment zu den jeweiligen Einrichtungen. Auf diese Weise ermöglichen wir auch Schulen, die keine eigene Küche haben, ein unvergessliches Kochevent“, so Volker Frohn, erfahrener cook@school-Koch bei VielfaltMenü. „Es ist immer wieder schön zu erleben, mit wie viel Freude die Kinder beim Kochen dabei sind. Wir geben Inspirationen und vermitteln das Wissen auf spielerische Art.“

Pressekontakt:

Ann-Kathrin Piwellek
Leitung Marketing & Kommunikation
VielfaltMenü GmbH
Büro Berlin
Oberlandstraße 13-14
12099 Berlin
E-Mail: presse@vielfaltmenue.com
Webseite: www.vielfaltmenue.com

Über VielfaltMenü:

Bei VielfaltMenü ist der Name Programm: Als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieter für Schulen und Kindergärten, ermöglicht VielfaltMenü eine abwechslungsreiche, gesunde und hochwertige Essensversorgung von Kita- und Schulkindern. Mit DGE-zertifizierter Menülinie und Bio-Zutaten von regionalen Erzeugern leistet VielfaltMenü einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und engagiert sich aktiv für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. Seine anerkannte Verpflegungskompetenz unterstreicht VielfaltMenü darüber hinaus mit attraktiven, vielfältigen Konzepten für die moderne Betriebsgastronomie und steht für einen wertschätzenden und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Weitere Informationen unter: <https://vielfaltmenue.com>