

Landkreis Starnberg, 22-23. März 14, 28

LANDKREIS STARNBERG

Samstag/Sonntag, 22./23. März 2014, Nr. 68 Süddeutsche Zeitung



*schäftsmodell für Wirte: Sie sollen künftig auch die Schulessen liefern. In der Mensa im Gautinger Gymnasium trafen
Wirtin Carola Petrone, Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und Dehoga-Präsident Ulrich Brandl. FOTO: TREYBAL*

Wirte kochen für Kinder

Gemeinschaftsprojekt soll Schulverpflegung verbessern

Gauting - „Altes neu denken“. Das tun jetzt, laut dem Bayerischen Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Helmut Brunner, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern gemeinsam mit dem bayerischen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga. In Kooperation erarbeiteten sie ein Gemeinschaftsprojekt unter dem Namen „Wirte kochen für Kinder“. Die Idee dazu hatte ursprünglich Carola Petrone, Inhaberin des Bio-Gastronomie-Unternehmens „Il Cielo“. Mit ihrem Mann Domenico Petrone betreibt sie erfolgreich Frischkoch-Küchen in verschiedenen Schulen und erhielt 2012 den Preis „Caterer des Jahres“ in der Kategorie „Newcomer und regionale Spezialitäten“.

Staatsminister Brunner und Dehoga-Chef Ulrich Brandl trafen sich am vergangenen Donnerstag in der Mensa des Otto-von-Taube-Gymnasiums in Gauting, um das Projekt vorzustellen und die Vereinbarung zu unterzeichnen. „Wenn wir es schaffen, die Gastronomie-Profis der Region für Schulverpflegung zu gewinnen, profitieren alle Beteiligten“, sagte Brunner: „Die Schulen, weil sie oft fieberhaft nach einem passenden Caterer suchen, die Wirte, weil sie sich ein zweites Standbein aufbauen können, und die Schüler, weil professionell zubereitetes Essen besser schmeckt.“

Damit solle den Wirten die Möglichkeit geboten werden, „sich praxisorientiert zu

qualifizieren“, so Brunner: Zum einen sollen Seminare angeboten werden, die von der Zubereitung und Planung einer gesunden und wirtschaftlichen Kinderverpflegung bis hin zu einer erfolgreichen Kommunikation mit Schule und Schülern reichen. Zum anderen soll konkrete Hilfestellung beim Start in die Praxis gegeben und der Wirt bei Kalkulation, Wareneinkauf, Speiseplan und Ablaufprobleme von einem Wirt-Coach unterstützt werden.

Es sei notwendig, den Wirten den Markt zu eröffnen und ihnen Hilfe in der Umsetzung zu geben

Die Zunahme des Nachmittagsunterrichts, der Ausbau von Ganztagschulen in Bayern und die Tatsache, dass in immer mehr Familien beide Eltern berufstätig sind, erfordern „eine gesunde und bezahlbare Schulverpflegung“, erklärte Brunner. Daher sei es notwendig, den Wirten den Markt der Schulverpflegung zu eröffnen und ihnen Hilfestellung in der wirtschaftlichen Umsetzung zu geben. Und auch der Bezug von Produkten aus regionalem oder gar biologischem Anbau müsse gefördert werden.

Nun bleibe den Beteiligten nichts weiter zu wünschen als „erfolgreiche Wirte und zufriedene Schulen“. **ISABELL OBERLE**