

Qualitative Kita- und Grundschulverpflegung - Fit for Life

In der Planung und in den Gesprächen zur Verpflegung in Kitas und Schulen werden hauswirtschaftliche Aspekte oft nicht beachtet. Während Ernährungsphysiologie und Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen, ist die aktive Beteiligung der Kinder an der Erstellung von Speisen und Getränken in der Regel nicht vorgesehen. Dabei könnten hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kitas und Schulen zur regelgerechten, bedürfnis- und bedarfsgerechten, nachhaltigen Verpflegung in Kitas und Schulen unter Einbeziehung der Kinder beitragen.

In der Fachtagung „Kita- und Grundschulverpflegung – Rolle der Hauswirtschaft“ der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Nds. (LAG HW Nds.) wurde das vom Nds. Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz geförderte Projekt „Fit for Life“ vorgestellt, das 2025 und 2026 hauswirtschaftliche Grundlagen in Theorie und Praxis für Kitas und Grundschulen im Blickpunkt hat.

Die Vorsitzende der LAG HW Nds., Anja Köchermann, eröffnete die Tagung in der Jugendherberge Rotenburg (Wümme) und konnte Fachkräfte aus ganz Niedersachsen begrüßen. In seinem Grußwort machte der Bürgermeister Torsten Oestmann die Bedeutung hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung deutlich. Er betonte, dass nach Erkenntnissen der Stadt Rotenburg nicht wenige Kinder gesundes Essen von zu Hause nicht gewohnt seien und hier ein wichtiger Grundstein für ihre zukünftige Ernährung gelegt werde.

Lisa Engelhardt als wissenschaftliche Projektmitarbeiterin stellte den aktuellen Erkenntnisstand des Projekts vor, das aufbaut auf vorhandenen Informationen von Lernplattformen und anderen Projekten und hauswirtschaftliche Themen ergänzt. Diese werden 2026 in ausgewählten Kitas und Grundschulen modellhaft in Göttingen in die Praxis umgesetzt und Fortbildungsveranstaltungen für deren Personal sowie für die Träger der Einrichtungen durchgeführt. Am Ende des Projekts „Fit for Life“ sollen frei verfügbare Lernmaterialien zur Verfügung stehen.

Hauswirtschaftliche Fachkräfte berücksichtigen organisatorische Rahmenbedingungen ebenso wie die hygienischen Anforderungen, die gesundheitsförderliche Auswahl von Speisen und Getränken sowie die ökologischen und wirtschaftlichen Aspekte. Sie sind in der Lage hierfür Konzepte zu entwickeln und umzusetzen bei denen Kinder aktiv beteiligt werden können und sind damit ideale Fachkräfte für Kitas und Grundschulen.

Die LAG HW Nds. ist der Dachverband für die hauswirtschaftlichen Verbände in Niedersachsen und setzt sich für die Interessen der Hauswirtschaft in Niedersachsen ein.

V.i.S.d.P. und Rückfragen

Anja Köchermann | LAG HW Nds. e.V. | Alleestr. 1 | 30167 Hannover
Tel. 0511 37 39 2027 | E-Mail info@lag-hw-nds.de | Internet www.lag-hw-nds.de

Anlage: Gruppenfoto, Foto: Mathias Eckardt

Geschäftsstelle: Alleestr. 1 | 30167 Hannover | Tel.: 0511 373 920 27 | E-Mail: info@lag-hw-nds.de

Homepage: www.lag-hw-nds.de | Registernummer: VR 203316 beim Amtsgericht Hannover

Vorstand: Anja Köchermann | Prof. Dr. Sascha Skorupka | Bettina Mull

Erweiterter Vorstand: Thomas Kornblum | Luise Oldewurtel