



Bayerns Preisträger: „gut.gekocht.gewinnt“

Beitrag

Bayerische Gemeinschaftsgastronomie als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit: Bayern zeichnet die Gewinner des Wettbewerbs „gut.gekocht.gewinnt“ aus

Ä Nachhaltige Speisen auf den Tellern der bayerischen Gemeinschaftsgastronomie: Wie das geht, zeigen die sieben Gewinner des Wettbewerbs „gut.gekocht.gewinnt“. Für dieses Engagement zeichnete das Bayerische Ernährungsministerium sieben herausragende Einrichtungen aus. Die Preise sind jeweils mit 1.000 Euro dotiert. Kaniber erklärte anlässlich der Auszeichnung: „Das Thema Nachhaltigkeit betrifft uns in allen Lebensbereichen. Die Gemeinschaftsgastronomie kann hier einen sehr großen Beitrag leisten. Wie das geht, zeigen uns die sieben Gewinner des Wettbewerbs auf einmalige Weise. Sie sind Vorbilder und Ideengeber für die gesamte Gemeinschaftsgastronomie in Bayern und darüber hinaus.“

Die Preisträger des Wettbewerbs „gut.gekocht.gewinnt“ legen besonderen Wert auf regionale und nachhaltig erzeugte Lebensmittel. Damit würdigen die Küchenleiterinnen und Küchenleiter und ihre Teams nicht nur die Arbeit der bayerischen Bäuerinnen und Bauern. Sie unterstützen gleichzeitig die regionalen Wertschöpfungsketten. Die Gewinner haben teilweise nicht nur weitläufige Netzwerke an Lieferanten aufgebaut. Sie machen diese vor allem auch für ihre täglichen Essensgäste sichtbar. „In Bayern wird über Regionalität und Nachhaltigkeit vom Acker bis auf den Teller nicht nur gesprochen. Nein, diese Themen werden ernst genommen und in die Tat umgesetzt. Genau das zeigen die heutigen Gewinner“, lobte das Ministerium die Preisträger.

Um Ressourcen wie Wasser, Energie und Arbeitskraft zu schonen, setzen die Gewinner einen weiteren Schwerpunkt in der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Es werden Mehrwegbehälter für zerbrechliche Speisen angeboten, „Abfallbeauftragte“ benannt und Gemüsereste im Kita-Garten kompostiert. Sogar auf modernste Technologie wird gesetzt: Mithilfe KI-gestützter Programme werden benötigte Mengen genau vorausgeplant, um so wenig Speisen wie möglich wegwerfen zu müssen. Und sollten Reste entsorgt werden müssen, werden sie unter anderem in lokalen Biogas-Anlagen verwertet.

Zwischen September und Dezember 2023 konnten alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

in Bayern ihre Konzepte zur Nachhaltigkeit beim Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) einreichen. Das KErn hat den Wettbewerb im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus durchgeführt. 60 Kitas, Schulen, Betriebe und Senioreneinrichtungen sind dem Aufruf gefolgt. Eine hochkarätige Jury mit Vertretern aus Verbänden, Wissenschaft, Verwaltung und Fachpresse hat die sieben Gewinner-Einrichtungen ausgewählt:

- Allianz, München
- Haus für Kinder, Josefsverein Gaukönigshofen
- InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG, Burgkirchen an der Alz
- Jules Verne Campus, Katerine GmbH, München
- Städtische Kita Zugspitzstraße, Augsburg
- Swiss Life AG, Casino Garching
- Vector Informatik GmbH, Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG/ CANtine – Made by Traube
Tonbach, Regensburg

Weitere Informationen zum Wettbewerb, die Vorstellung der Gewinner und der Fachjury sowie Tipps für die Praxis finden Sie auf der Webseite des KErn: www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt.

Bericht: Bayerisches Landwirtschafts- und Ernährungsministerium – Archiv-Foto: Hätzelsperger

HAUS DER BAYERISCHEN
GESCHICHTE
BAYERISCHE
LANDESAUSSTELLUNG

TASSILO, KORBINIAN UND DER BÄR

BAYERN IM FRÜHEN MITTELALTER



7. MAI – 3. NOVEMBER 2024
Freising, Diözesanmuseum + Dom
täglich 9–18 Uhr | www.hdbg.de

Vorschaubild: Haus der Bayerischen Geschichte
Redaktion: bayernwerk
Partner: Bayerischer Rundfunk Bayerische Staatsoper Bayerische Staatsbibliothek Bayerische Staatskanzlei Bayerische Staatsregierung Bayerische Staatsoper Bayerische Staatsbibliothek Bayerische Staatskanzlei Bayerische Staatsregierung

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. MÄ¼nchen-Oberbayern