

Bio & regional: Nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulmensen fördern

geschrieben von Redakteur | Juni 11, 2025



Wie Kitas und Schulen mit bioregionaler Verpflegung zu mehr Nachhaltigkeit und Bildungsqualität beitragen können

Immer mehr Kinder essen täglich in Kitas oder Schulmensen. Gerade dort, wo junge Menschen viele Jahre verbringen, liegt ein großer Hebel für gesunde, nachhaltige und bewusste Ernährung. Eine aktuelle Studie der Universität Hohenheim und des Beratungsunternehmens ÖKONSULT zeigt: Bioregionale Lebensmittel könnten deutlich häufiger auf den Tisch kommen – wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind.

Ziel der Studie war es, konkrete Wege aufzuzeigen, wie mehr regionale und ökologische Produkte in die Gemeinschaftsverpflegung gelangen können. Denn obwohl es viele

gute Beispiele gibt, ist die Umsetzung im Kita- und Schulalltag noch ausbaufähig. Zehn praxisnahe Handlungsempfehlungen helfen nun dabei, nachhaltige Ernährung besser zu verankern – auch und gerade in Einrichtungen für Kinder und Jugendliche.

Warum bioregional in Kita und Schule?

Etwa 15 bis 18 Millionen Menschen essen in Deutschland täglich in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung – darunter Millionen Kinder. Die tägliche Verpflegung bietet damit eine riesige Chance für die nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems. Ziel des Landes Baden-Württemberg ist es zum Beispiel, den Anteil an bioregionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung bis 2030 auf 30 bis 40 Prozent zu steigern.

Für Kitas und Schulen bedeutet das nicht nur ökologisch sinnvoll zu handeln, sondern auch Bildungsarbeit zu leisten. Kinder lernen durch tägliches Erleben, was gesunde Ernährung bedeutet, woher Lebensmittel kommen und warum regionale Kreisläufe wichtig sind.

Zehn Impulse für die Praxis

Das Projekt „BioRegioKantine“ hat auf Grundlage von wissenschaftlicher Literatur und Expert:inneninterviews folgende Empfehlungen formuliert, die auch für Kitas und Schulen relevant sind:

1. Klare Ziele setzen

Kommunen oder Träger können verbindliche Vorgaben beschließen, etwa einen bestimmten Bio-Anteil im Speiseplan – das schafft Orientierung für Küchen, Caterer und Einrichtungsleitungen.

2. Nachhaltigkeit in Ausschreibungen verankern

Bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen sollten ökologische Kriterien wie Bio-Qualität ausdrücklich berücksichtigt werden. Für die Regionalität gibt es kreative Spielräume, etwa über Anforderungen an Frische oder saisonale Produkte.

3. Frischeküchen stärken

Einrichtungen mit eigenen Küchen oder in kommunaler Trägerschaft haben mehr Einfluss auf die Herkunft der Produkte und die Gestaltung der Speisepläne.

4. Koordination und Vernetzung ermöglichen

Regelmäßiger Austausch zwischen Küchenpersonal, Trägern und regionalen Erzeuger:innen hilft, Herausforderungen zu lösen und Synergien zu nutzen. Dafür braucht es Koordinierungsstellen vor Ort.

5. Lieferstrukturen verbessern

Für kleinere Einrichtungen ist es oft schwierig, regelmäßig regionale Produkte zu beziehen. Bündelungslösungen, z. B. über zentrale Lieferdienste, können hier Abhilfe schaffen.

6. Digitale Plattformen nutzen

Online-Angebote, die Produzent:innen mit Küchen vernetzen, vereinfachen die Bestellung und machen das regionale Angebot sichtbarer.

7. Verarbeitung regionaler Produkte fördern

Viele Kitas und Schulen sind auf vorverarbeitete Lebensmittel angewiesen. Dafür braucht es lokale Betriebe, die z. B. Gemüse waschen, schneiden und portionieren – auch hier kann kommunale Förderung ansetzen.

8. Fortbildungen für Küchen und Pädagogik

Schulungen für Küchenpersonal und pädagogisches Fachpersonal schaffen Wissen und Motivation – von der nachhaltigen Speiseplanung bis zur Ernährungsbildung mit Kindern.

9. Küchenberufe aufwerten

Gute Arbeitsbedingungen, faire Bezahlung und

Wertschätzung sind nötig, um qualifiziertes Personal für Kita- und Schulverpflegung zu gewinnen und zu halten.

10. Kinder aktiv einbinden

Neue Gerichte und Konzepte stoßen eher auf Akzeptanz, wenn Kinder mitgestalten dürfen – etwa über Umfragen, Geschmackstests oder gemeinsame Projekte zur Herkunft von Lebensmitteln.

Ernährung als Bildungschance nutzen

Nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen ist mehr als eine Frage des Speiseplans – sie ist Teil der Bildungsarbeit. Eine durchdachte Gestaltung der „Ernährungsumgebung“, also etwa der Speiseräume, der Kommunikation über Gerichte und die Einbindung der Kinder, fördert das Verständnis für eine bewusste, zukunftsfähige Ernährung.

Einrichtungen, die diesen Weg gehen möchten, können sich an den Handlungsempfehlungen orientieren. Die vollständige Studie und weitere Materialien stehen unter folgendem Link zur Verfügung:

□ <https://sta.uni-hohenheim.de/BioregioKantine>

Gernot Körner