



Gemeinsam Ostallgäuer Küchen stärken!



Förderprojekt der
Robert Bosch Stiftung

INFORMATION

Um was geht es im Projekt „MAHLZEIT“ ?

Mit unserem Projekt „MAHLZEIT“ wollen wir gesunde und nachhaltige Ernährung in unserer Region fördern und somit für mehr Menschen leichter zugänglich machen. Die regionale Land- und Ernährungswirtschaft wird dadurch ebenso erhalten und gestärkt.

Damit das gelingt, beziehen wir alle Beteiligten mit ein: Kommunen, Kitas und Schulen mit Gemeinschaftsverpflegung sowie Unternehmen mit Betriebsverpflegung. Gemeinsam möchten wir eine nachhaltige Esskultur etablieren, die sowohl schmackhafte, gesunde als auch umweltfreundliche Speisen auf die Teller bringt.

Ziele des Projekts

Wir setzen auf Beteiligung, Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung. Dabei sind uns für die gemeinsame Wertschätzung folgende Punkte besonders wichtig:

- › Entwicklung und Etablierung nachhaltiger Speisepläne in Kitas, Schulen und Betriebskantinen.
- › Sensibilisierung für nachhaltige Ernährung durch kostenlose Bildungsangebote z.B.: durch praktische Ernährungsbildung auf dem Acker und in der Küche.
- › Unterstützung von Kommunen, die Vorreiter für nachhaltige Ernährung werden wollen.

Jetzt Mitmachen!

Werden Sie Teil von "MAHLZEIT" und lassen Sie uns damit zusammen eine nachhaltige Ernährungszukunft gestalten.

Kontakt:

Öko-Modellregion Ostallgäu | Lisa Mader | Tel: 08342 911-453 | E-Mail: lisa.mader@lra-oal.bayern.de

MAHLZEIT ist ein Projekt betreut von:

Landkreis Ostallgäu (Öko-Modellregion) | SoLaWi MaNa Allgäu e. V. | Allgäu FairNetz

Wie funktioniert das Projekt?

„MAHLZEIT“ lebt von der aktiven Mitgestaltung der Zielgruppen. In Projektschmieden, Beteiligungswerkstätten auf Äckern und in Küchen sowie durch Exkursionen und Diskussionsrunden werden die Teilnehmenden gehört und ihre Vorschläge und Ideen berücksichtigt. Zudem erhalten die Teilnehmenden wertvolles Wissen und praktische Fähigkeiten rund um nachhaltige Ernährung.

Projektmaßnahmen

- › Nachhaltige Speisepläne für Kitas, Schulen und Betriebskantinen – mit einem hohen Anteil an regionalen Bio-Produkten entwickeln.
- › Praktisches Mitgärtnern in Kitas und Schulen, damit Kinder früh lernen, woher ihr Essen kommt.
- › Workshops zur Haltbarmachung von Gemüse, um den Anbau und die Verarbeitung von Lebensmitteln praxisnah zu vermitteln.
- › Infoveranstaltungen, Filmvorführungen und Diskussionsrunden, um das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu schärfen und gemeinsam nach einem guten Weg zu suchen.