

AUGEN AUF BEIM EINKAUF

Im Herbst 2020 wurde die „Charta für eine gesunde Ernährung“ von den verantwortlichen Politikerinnen und Politikern im Burgenland unterzeichnet. Das Projekt „Kinder essen gesund“ wird nun auch für Volksschulen angeboten. Das Projekt soll den Kindern eine gesunde Ernährung und Lebensweise näherbringen. Im Fokus steht der Einsatz von biologischen und regionalen Lebensmitteln.

Mittagessen im Kindergarten und der Volksschule

- Bis 2021: 50% der Speisen in Bio-Qualität
- Bis 2024: 100% der Speisen in Bio-Qualität

Die Bio-Quote muss laut Gesetz von der Gemeinschaftsverpflegung mittels eines **Zertifikats** von einer unabhängigen Kontrollstelle nachgewiesen werden. Beispiele:



Da das Mittagessen nur ca. 30% der Gesamtenergiemenge des Tages beträgt, wird empfohlen auch bei der Auswahl zu Hause auf die Herkunft und Qualität beim Einkauf der Lebensmittel zu achten:

Wie erkennt man regionale Bio-Produkte?

Wie erkennt man regionale Produkte?



Herkunftsland: 2 AT 1234567
 Betriebscode: Jeder Landwirtschaftsbetrieb hat seine Kennnummer

Haltungsform: MHD 10.12.2005
 0 steht für Bioware
 1 für Freilandhaltung
 2 für Bodenhaltung
 3 für Käfighaltung

MHD: Mindesthaltbarkeitsdatum kann, muss aber nicht angegeben sein.

Foto: AMA



Weitere Infos zur Lebensmittelherkunft siehe:

<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/lebensmittelkennzeichnung>

Ein neues Kochbuch von der Initiative „Kinder essen gesund“:

https://kinderessengesund.at/startseite_rezeptsammlung_kinderkochbuch



Das GeKiBu-Team wünscht ein gesundes neues Jahr 2021!

Für den Inhalt und die Fotos verantwortlich: Birgit Brunner, Diätologin, im Auftrag des GeKiBu-Teams