

Eine Kooperation der ZHAW und foodward

# Podiumsdiskussion: „Kinderernährung in der Gastronomie“

## Rückblick und Impressionen

### Podiumsdiskussion „Kinderernährung in der Gastronomie“

Das Thema „Kinderernährung in der Gastronomie“ lockte viele Fachkundige zum mitdiskutieren am 11.07.2017 an den foodwardCircle bei menuandmore.

Im Podium sassen Vertreter unterschiedlicher Perspektiven zwischen Theorie und Praxis. Ernährungsexpertin Gerda Stadler brachte die wissenschaftlichen Fakten hervor, während Giovanni Feola die praktischen Aspekte ausgewogener, genussvoller Ernährung von täglich 400 Kindern in seinem Schulalltag beschrieb. Markus Daniel, schilderte mit wie viel Achtsamkeit und Knowhow, die Produktion von gesunden Kindermenüs bei menuandmore gewährleistet wird.

Ernährungserziehung, darüber waren sich alle einig, ist eine Frage der positiven Haltung gegenüber der angebotenen Nahrungsmittel und bei Kindern spielen die Bezugspersonen, die das Essen anbieten oder sogar gemeinsam geniessen eine wesentliche Rolle für den Genuss einer ausgewogenen Ernährung. Mit Blick in die Zukunft wünschten sich die Podiumsteilnehmer eine höhere Wertschätzung unsere LEBENSMITTEL und mehr Achtsamkeit bei der Auswahl und beim Verzehr.

### Programm

*„Iss noch eine Gabel Spinat, dann gibt's ein Eis“...*

Eine erzieherisch-wertvolle Motivation oder eine Prägung dafür, dass gesundes Essen ein notwendiges Übel ist? Wie entstehen eigentlich

Ernährungsgewohnheiten zwischen Hunger und Sättigung, zwischen „Gluscht“ und Vernunft, zwischen Frust und Befriedigung, zwischen bewusst und unbewusst?

Ernährungsexpertin **Gerda Stadler** (<http://www.essweise.ch>) spricht über die Entwicklung des Geschmacks



und der Bildung von Ernährungsmustern. Als Projektleiterin von „Fourchette Verte“ im Kanton Aargau, hat Sie Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche auf dem Weg zum Gütesiegel für ausgewogene Ernährung begleitet.

Vom Mutterleib bis 2-jährig werden mit der Ernährung die Grundsteine für ein gesundes Leben gelegt. Auch „Lieblingsspeisen“ werden bereits im Mutterleib gebildet. Und danach? Welchen Einfluss haben Eltern, Schule



und Gastronomen? Was ist wenn Essen zur Belohnung wird? Welches Potential steckt dahinter?

Diese und weitere Fragen werden diskutiert und bei einem spielerischen Apéro vertieft.

### **Podiumsdiskussion**

11. Juli 2017 um 17h30

Viventa / menuandmore, Foyer Im Rohr, Sihlquai 332, 8005 Zürich

## Impulsreferat, Gerda Stadler

### Auf dem Podium

- Gerda Stadler, Ernährungsexpertin (Projektkoordinatorin Fourchette Verte für Kindertagesstätten im Kanton Aargau, Inhabering Essweise – [www.essweise.ch](http://www.essweise.ch))
- Markus Daniel, Geschäftsführer menuandmore ([www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch))
- Giovanni Feola, Leiter Betreuung und Schulleiter 2 der Tagesschule Blumenfeld ([www.stadt-zuerich.ch/schulen/de/blumenfeld](http://www.stadt-zuerich.ch/schulen/de/blumenfeld))

**Moderation** : Marina Helm Romaneschi, Präsidentin Verein foodward

**Im Publikum:** Engagierte Eltern, Gastronomen und Ernährungsinteressierte, privat wie geschäftlich.

### Im Anschluss:

- Betriebsbesichtigung menuandmore (20 Min, fakultativ)
- Spielerischer Apéro, Restaurant Limmatblick – menuandmore

---

Partner

