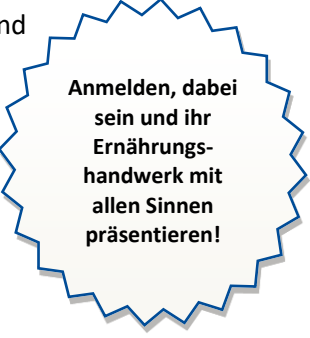


## Faktenblatt für Ernährungshandwerker

### Ernährungshandwerk erleben – Ernährung macht Schule

Schülerinnen und Schüler der 7.-9. Jahrgangsstufe an bayerischen Mittel- und Realschulen lernen die Berufe des Ernährungshandwerks kennen. Hierfür binden Bäcker, Brauer und Mälzer, Fleischer, Käser, Köche, Konditoren, Müller sowie Winzer die Schüler aktiv in die handwerkliche Lebensmittelproduktion ihres Betriebs ein.



Anmelden, dabei  
sein und ihr  
Ernährungs-  
handwerk mit  
allen Sinnen  
präsentieren!

#### Vorteile für den Ernährungshandwerker

Der Ernährungshandwerker kommt mit den Konsumenten von Morgen in Kontakt und kann für seine Produkte und die Herstellungsverfahren begeistern. Zudem kann der Beruf mit all seinen Facetten präsentiert und die Leidenschaft für diesen weitergegeben werden.

#### Teilnahmevoraussetzungen der Ernährungshandwerker

- Meisterbrief im jeweiligen Handwerk oder Berufsausbildung mit Ausbildereignungsprüfung.
- Teilnahme an einer Projekteinführung (im Betrieb, online oder telefonisch)

#### Der Ablauf

Interessierte Ernährungshandwerker(innen) melden sich bei der Regierung von Unterfranken, Sachgebiet 62, unter der E-Mail-Adresse [heimatagentur@reg-ufr.bayern.de](mailto:heimatagentur@reg-ufr.bayern.de) oder unter [Ernaehrung.macht.Schule@KErn.bayern.de](mailto:Ernaehrung.macht.Schule@KErn.bayern.de) an. Nach Teilnahme an der Projekteinführung wird der Handwerksbetrieb in die Kontaktdatenbank aufgenommen und an Schulen aus der Umgebung weitervermittelt. Die interessierte Lehrkraft kann so mit dem Ernährungshandwerker in Kontakt treten und einen Termin vereinbaren. Nach dem Besuch erfolgt eine Evaluation durch das Kompetenzzentrum für Ernährung. Pro Schulklasse erhält der Ernährungshandwerker eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 200 €.

#### Hintergrund zur Maßnahme

„Ernährungshandwerk erleben“ wird von den Regierungen, Sachgebiet 62, in ganz Bayern umgesetzt. Die Maßnahme wurde durch das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), konzipiert.

Die Ernährungshandwerker geben die Freude und die Leidenschaft für ihren Beruf und handwerklich hergestellte Speisen und Getränke an die Jugendlichen weiter. Sie sensibilisieren die Schüler für regionale Lebensmittel und geben gleichzeitig Einblick hinter die Kulissen. Bei dem Besuch der Schulklasse handelt es sich um mehr als eine reine Betriebsbesichtigung: Die Schülerinnen und Schüler erfahren und erleben das Handwerk und regionaltypische Produkte, indem sie aktiv an der Herstellung teilnehmen. So wird der Besuch des Ernährungshandwerkers zum Erlebnis mit allen Sinnen.