

## Zum Mitmachen: Erlebniswelt „Guten Appetit“

Die Mitmachausstellung „Guten Appetit“ vermittelte Schülerinnen und Schülern wertvolles Wissen über gesunde Ernährung und lieferte spannende Einblicke in Gastronomie- und Lebensmittelberufe.



*Anna Kurz, Fachgruppenobfrau Gastronomie, Alois Rainer, Spartenobmann Tourismus, Stefan und Nadja Elmer von EEC sowie Simon Franzoi, Geschäftsführer der Sparte Handel (v.l.), freuten sich über den Tatendrang, mit dem die Schüler:innen die Erlebniswelt „Guten Appetit“ entdeckten. © DieFotografen*

Bereits in jungen Jahren die Grundsteine für eine gesunde Lebensweise zu legen, ist entscheidend. Die Mitmachausstellung „Guten Appetit“, veranstaltet von EEC – **Elmer Events**, bot darum auch in diesem Jahr wieder etwa 800 Schülerinnen und Schülern der ersten und zweiten Klassen von Volksschulen und Mittelschulen in Tirol eine einmalige Lernerfahrung.

## Spielerisch Lernen

An zahlreichen Mitmachstationen erlernten die Kinder spielerisch Wissenswertes über **Lebensmittel**, deren Herkunft, **Regionalität** und **Saisonalität**. Dabei stand neben dem Wissen um gesunde Ernährung aber auch die Präsentation verschiedener Berufe in der **Gastronomie** und der **Lebensmittelbranche** im Vordergrund. So bekamen die Schülerinnen und Schüler Einblicke in den Berufsalltag von **Köch:innen** über **Konditor:in**, bis hin zu Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen. Aber auch Berufe wie **Bäcker:in**, **Metzger:in** oder Lebensmittelhändler:in, die nicht nur vielversprechende Karrierewege bieten, sondern auch tiefes handwerkliches und kulturelles Verständnis erfordern, wurden vor den Vorhang geholt. Auch Tourismus-Spartenobmann **Alois Rainer**, die Fachgruppenobfrau für Gastronomie **Anna Kurz** und der Geschäftsführer der Sparte Handel **Simon Franzoi**, waren bei einem Lokalausgang begeistert vom lernorientierten Angebot der Veranstaltung. „Diese praktische und erlebnisreiche Lernumgebung ist für die Entwicklung von Kindern von unschätzbarem Wert. Zudem stärkt die Veranstaltung auch das familiäre Umfeld, indem die Schülerinnen und Schüler ihr neues Wissen über regionale Küche nach Hause tragen“, so Simon Franzoi.

## **Premiere für Schulprojekt**

Dieses Jahr gab es zudem eine Premiere: Als „Spezial-Edition“ für die **Mittelschule Matrei** am Brenner wurde das Projekt im Zuge eines Schulprojektes für die **Stiftung Wirtschaftsbildung** erweitert, sodass die Schülerinnen und Schüler sich intensiv mit dem Thema Gastgewerbe auseinandersetzen konnten. Von der Firmengründung über die Erstellung eines Businessplans bis hin zur Gewerbeanmeldung wurden die Schritte eines Unternehmers simuliert. Unterstützt wurden sie dabei von erfahrenen Fachleuten, die Einblicke in das erfolgreiche Führen eines Betriebes gaben. „Es ist ermutigend zu sehen, wie solche Initiativen junge Menschen inspirieren und sie für mögliche Karrierewege in der Gastronomie begeistern“, zeigte sich Alois Rainer überzeugt vom Format der Mitmachausstellung. „Die Begeisterung, die die Kinder während der Ausstellung zeigen, ist Beweis für ihr Interesse und ihre Neugier an der Branche. „Wir freuen uns darauf, dieses Erlebnis im nächsten Jahr noch weiter auszubauen und noch mehr junge Talente zu erreichen“, ergänzte Anna Kurz abschließend.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**