

Stand: 25.05.2026 10:25:18

Vorgangsmappe für die Drucksache 19/11215

"Gut Essen in Bayern VI: Bayerisches Fortbildungszentrum Kochen"

---

Vorgangsverlauf:

1. Initiativdrucksache 19/11215 vom 23.03.2026



## Antrag

der Abgeordneten **Katharina Schulze, Johannes Becher, Laura Weber, Patrick Friedl, Mia Goller, Christian Hierneis, Ludwig Hartmann, Claudia Köhler, Jürgen Mistol, Verena Osgyan, Tim Pargent, Stephanie Schuhknecht, Dr. Markus Büchler, Barbara Fuchs, Paul Knoblach, Ursula Sowa, Martin Stümpfig** und **Fraktion (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)**

### **Gut Essen in Bayern VI: Bayerisches Fortbildungszentrum Kochen**

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, ein bayernweites Fortbildungszentrum für nachhaltige Gastronomie und moderne Küchenpraxis einzurichten, das in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Kulmbach und dem Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft in Weidenbach aufgebaut wird.

Bei der Konzeption und Ausgestaltung des Fortbildungszentrums soll das dänische Vorbild „Hotel- und Restaurantskolen“ (HRS) in Kopenhagen berücksichtigt werden, das praxisnahe Ausbildung, nachhaltige Lebensmittelverarbeitung und moderne gastronomische Kompetenzen innovativ verbindet.

In diesem Rahmen sollen Fort- und Weiterbildungsprogramme entwickelt werden, die nicht nur vertiefte Kenntnisse im nachhaltigen und bioregionalen Kochen sowie selbstbestimmter und handwerklich geprägter Lebensmittelverarbeitung vermitteln, sondern auch globale Ernährungstrends und Zukunftskonzepte in Küche und Gastronomie, digitale Kompetenzen wie Warenwirtschaft sowie KI-basierte Beschaffungsplanung und Food-Waste-Management mit einbeziehen.

Zusätzlich sollen gemeinsame Projekte mit Land- und Ernährungswissenschaftlern der Universität Bayreuth sowie Praxispartnern aus lokalen Höfen und Verarbeitungsbetrieben einen systematischen Wissenstransfer „vom Acker auf den Teller“ sicherstellen.

### **Begründung:**

Der Fachkräftemangel in Gastronomie, Lebensmittelhandwerk und Gemeinschaftsverpflegung stellt Bayern zunehmend vor große Herausforderungen. Gleichzeitig droht wertvolles Küchenhandwerk verloren zu gehen, während neue Anforderungen an Nachhaltigkeit, Lebensmittelkompetenz und digitale Steuerungssysteme rapide wachsen. Die nächste Generation von Köchinnen und Köchen sowie Küchenleiterinnen und Küchenleitern muss in der Lage sein, sowohl traditionelle handwerkliche Fähigkeiten zu beherrschen als auch moderne Wissensbereiche und Innovationen in ihre Arbeit zu integrieren. Digitale Kompetenzen wie moderne Warenwirtschaft, KI-gestützte Beschaffungsplanung und Food-Waste-Management werden in der Gastronomie immer wichtiger, um ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit in Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomiebetrieben sicher zu verankern.

Genau hier setzt die Idee eines Bayerischen Fortbildungszentrums Kochen an. Junge Fachkräfte wollen – und müssen – anders lernen als bisher: kreativer, nachhaltiger, arbeitsverbundener und selbstbestimmter. Ein innovativer Fortbildungsort, der Theorie,

Praxis und Forschung eng miteinander verknüpft, stärkt nicht nur die beruflichen Perspektiven der Auszubildenden, sondern auch die Zukunftsfähigkeit der gesamten Ernährungsbranche.

Die in Kopenhagen ansässige HRS zeigt, wie zeitgemäße gastronomische Ausbildung aussehen kann. Dort werden nachhaltiges Kochen, selbstständige Lebensmittelproduktion, sensorische Kompetenz, internationale Ernährungskulturen und moderne Küchentechnologie auf beispielhafte Weise miteinander verknüpft. Die Betonung saisonaler und bioregionaler Rohstoffe schafft nicht nur eine hohe Lebensmittelqualität, sondern macht die Ausbildung zugleich unabhängiger von industriellen Fertigprodukten. Diese Praxisnähe und Innovationskraft machen HRS europaweit zu einem Vorbild.

Ein vergleichbares Angebot fehlt in Bayern bislang – obwohl mit dem KErn in Kulmbach und dem Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft in Weidenbach zwei hervorragende Einrichtungen existieren, die sowohl Expertise als auch Netzwerke einbringen können. Gemeinsam können sie ein leistungsfähiges, modernes und überregional sichtbares Fortbildungszentrum aufbauen. Dieses schafft eine einmalige Verbindung aus Wissenschaft, Handwerk, Landwirtschaft und Küchenpraxis - und sichert damit langfristig die gastronomische und kulinarische Kompetenz Bayerns.

Mit einem Bayerischen Fortbildungszentrum Kochen leisten wir einen entscheidenden Beitrag dazu, den drohenden Wissensverlust in der Küchenpraxis zu stoppen, Fachkräfte zu qualifizieren und zu binden, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung voranzubringen, regionale Wertschöpfung zu stärken, und übernehmen Verantwortung für Umwelt und Ernährungssicherheit.