

Aktuelles aus der

▶▶▶ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen

6. Jahrgang / Heft 1 / März 2014

ISSN 1868-3363



Foto: VZ-NRW

▶▶ Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

gefördert von den Länderministerien für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz und für Schule und Weiterbildung sowie dem Bund kann die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW ihre Beratungsarbeit bis 2016 fortsetzen. Schulen und Schulträger benötigen weiterhin eine fundierte und professionelle Beratung – etwa bei einer kinder- und jugendgemäßen Zusammenstellung des Speisenangebotes, in Fragen des Verpflegungsmanagements und ebenso bei der Vergabe von Verpflegungsleistungen. Verpflegung ist nicht nur Handlungsfeld, sondern auch Lernfeld. Schulen sollen Orte der Ernährungsbildung sein.

In dieser Ausgabe finden Sie Informationen und Tipps, wie es gelingen kann, Schulverpflegung zum Handlungs- und Lernfeld zu machen. So beschäftigt sich der Schwerpunkt mit dem Thema Akzeptanzförderung – nur wenn Schüler/-innen gehört werden und mitgestalten können, wird das Mensaessen zum „coolen“ Genuss und gelebte Esskultur in der Schule.

Schon jetzt möchte ich Sie auch auf unsere Fachtagungen im Frühsommer hinweisen, die sich intensiv mit dem Essverhalten, der Esskultur und der Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen auseinandersetzen. Ich würde mich freuen, Sie auf einer der Tagungen begrüßen zu können.

Ihre
Ursula Tenberge-Weber

▶▶ Inhalt

▶▶ Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW kann fortgesetzt werden!

Rückblick auf fünf Jahre Beratungstätigkeit und Ausblick auf die Fortsetzung der Arbeit.

→ Seite 2

▶▶ Schulfrühstücksprogramm aus den USA – Was kann Deutschland lernen?

Schulfrühstücksangebote sind in den USA Bestandteil des nationalen Schulverpflegungsprogramms. Welche Erfahrungen werden dort gemacht und gibt es Ansatzpunkte auch für die Verpflegungsangebote in deutschen Schulen.

→ Seite 3

▶▶ „Schulverpflegung ist uncool?!“ – Akzeptanzförderung als Chance für die Esskultur

Damit Schulverpflegung ein Erfolgsgarant wird, müssen viele Faktoren ineinander greifen. Schulen und Schulträger müssen Rahmenbedingungen gestalten und sich mit den Anforderungen eines zeitgemäßen Verpflegungsmanagements auseinandersetzen. Schüler/-innen müssen von Beginn an teilhaben können.

→ Seite 7

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Gefördert durch:

Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Gefördert durch:

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW kann fortgesetzt werden!

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW kann dank der weiteren Förderung durch den BUND im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, der Länderministerien für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz sowie für Schule und Weiterbildung für weitere drei Jahre bis Ende November 2016 ihre erfolgreiche Arbeit fortsetzen.

Fünf Jahre Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW bei der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen – ein Rückblick

Das Land NRW verfolgt nunmehr seit 10 Jahren den Ausbau von Ganztagschulen und Schulen mit Ganztagsangeboten. Im Schuljahr 2012/13 nahmen 659.014 Schüler/-innen die Ganztagsangebote der über 4.000 Ganztagschulen (offene Ganztagschulen im Primarbereich (OGS), gebundene Ganztagschulen in der Sekundarstufe I) wahr. Ziel der Landesregierung NRW ist die schrittweise Einführung eines flächendeckenden gebundenen Ganztags bis zum Jahr 2020 in allen Schulformen und Schulstufen. Verbunden mit dieser Entwicklung ist die Notwendigkeit, Kinder und Jugendliche in den Schulen mit Mahlzeiten zu versorgen.

Um Schulen und Schulträger dabei zu beraten und unterstützen, für diese Aufgabe zu qualifizieren, trat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung an.

Umfangreiche Informationen wurden seit Ende 2008 zu dem breiten Themenspektrum Schulverpflegung erarbeitet und veröffentlicht sowie über die Homepage www.schulverpflegung.nrw.de, den Newsletter und die Printmedien an die Schulakteure herangetragen.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung wurde landesweit bekannt gemacht. Ausgerichtet an diesen Empfehlungen fanden Beratung und Unterstützung der Schulakteure statt. Zum Aufgabenspektrum gehörten

- ▶▶ **Einzelberatungen** für Schulen und Träger, telefonisch, schriftlich und persönlich,
- ▶▶ **Landesweite Qualifizierungsmaßnahmen** wie z.B. Fachtagungen, Workshops und Werkstattgespräche
- ▶▶ **Netzwerke und Kooperationen** auf der Schulebene, der kommunalen Ebene und auf Landesebene wurden gefördert und begleitet. Nur mit engagierten Partnern/-innen gemeinsam kann es gelingen, sich für eine gesundheitsförderliche

Schulverpflegung und Integration der Ernährungsbildung stark zu machen.



- ▶▶ Im Jahre 2011 fand bundesweit der „1. Tag der Schulverpflegung“ statt. Schulen und Caterer waren aufgefordert, sich für qualitativ gute Verpflegungsangebote zu engagieren und Ernährungsbildungsaktivitäten mit dem Ziel, Schüler/-innen für das Menssaessen zu begeistern, durchzuführen. In den Jahren 2012 und 2013 folgten der 2. und der 3. Tag der Schulverpflegung.

Das haben wir erreicht

Schulen und Schulträger machen sich zunehmend auf den Weg eine qualitativ gute und von Schüler/-innen akzeptierte Verpflegung anzubieten. Immer häufiger reicht es ihnen nicht mehr aus, nur „satt zu werden“. Die Qualität und die schulischen Rahmenbedingungen gewinnen an Bedeutung und führen optimalerweise zu mehr Professionalität und Akzeptanz in der Schulverpflegung.

Zunehmend kommen Schulen, Schulträger, Betreuungsträger, Eltern und Elternverbände, Gesundheits- und Lebensmittelüberwachungsämter in Eigeninitiative mit Kooperations- und Unterstützungswünschen auf uns zu. Es ergeben sich immer wieder neue Möglichkeiten und Ansätze, eine gesunde

und nachhaltige Schulverpflegung in Theorie und Praxis zu kommunizieren und weiter zu entwickeln.

Maßnahmen wie der „Tag der Schulverpflegung“, Fachtagungen und die Präsenz auf Messen trugen dazu bei, dass Schulverpflegung stärker in den Fokus gerückt ist. Der „Tag der Schulverpflegung“ ist als Aktionstag eingeführt und trägt vor allem dazu bei, immer mehr Schüler/-innen für die Mahlzeiten in der Mensa zu gewinnen.

Landesweit besteht ein zielgruppen- und bedarfsgerechtes Qualifizierungsangebot für die Schulakteure. Netzwerke und Arbeitsgruppen machten sich auf den Weg, um gemeinsam sich der Aufgabe „Schulverpflegung“ anzunehmen.

Aktueller Handlungsbedarf

Schulverpflegungsangebote unterliegen ständigen Veränderungsprozessen: Anbieter und Akteure wechseln, Qualitäten und Rahmenbedingungen verändern sich und die Akzeptanz des Schulessens ist – vor allem bei älteren Schüler/-innen – stark verbesserungsbedürftig.

Auch zukünftig wird die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW „Hilfe zur Selbsthilfe“ leisten. Vor dem Hintergrund geteilter Zuständigkeiten und Mitsprachemöglichkeiten bei der Vergabe, Organisation und der pädagogischen Begleitung der Schulverpflegung können nur die Verantwortlichen selbst die Gelingensbedingungen verbessern. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung



Foto: VZ-NRW

NRW wird weiterhin darauf hinwirken, dass eine gute Schulverpflegung als Qualitätsmerkmal von Ganztagschulen nicht nur als Versorgungsaufgabe, sondern auch als pädagogische Aufgabe der Schule angesehen wird, der sich die ganze Schulgemeinde verschreibt. (Te)

►►► Schulfrühstücksprogramm aus den USA – Was kann Deutschland lernen?



Wissenschaftlerinnen der FH-Münster analysierten das US-Schulfrühstücksprogramm. Im Fokus standen Struktur, Organisation, Empfehlungen zur Zusammensetzung sowie Erfahrungen. Sie führten eine ausführliche Literaturanalyse durch und werteten eine Sammlung aktueller, öffentlicher Informationen zum Thema Schulfrühstück aus. Datengrundlage waren insbesondere Studien aus den USA, aber auch aus Deutschland.

In den USA gibt es ein Nationales Schulverpflegungsprogramm (*School Nutrition Program*). Es besteht aus einem Programm für das Mittagessen (*National School Lunch Program*) und das Schulfrühstück (*School Breakfast Program*).

Durchführung und Teilnahmeberechtigung

Das US-Landwirtschaftsministerium organisiert und setzt das *School Nutrition Program* um. Grundsätzlich können alle öffentlichen und gemeinnützig-privaten Schulen sowie Kinderbetreuungseinrichtungen teilnehmen. Zielgruppe sind insbesondere finanziell benachteiligte Schüler/-innen. Für jedes verteilte Schulfrühstück erhalten Schulen finanzielle Zuschüsse. Voraussetzung dafür ist die Einhaltung der Ernährungsstandards und das Angebot kostenfreier oder preisreduzierter Mahlzeiten für berechnete Schüler/-innen. Je nach Höhe des Einkommens ihrer Eltern erhalten sie kostenfreie oder preisreduzierte Mahlzeiten.

Teilnehmerquote

In den USA nehmen immer mehr Schüler/-innen am Schulfrühstücksprogramm teil: 1970 waren es 0,5 Millionen und in 2011 bereits 12,1 Millionen Schüler/-innen. Trotz der stetigen Zunahme ist das Angebot nicht ausgelastet. Gründe dafür sind u.a. das soziale Stigma, Zeitdruck und Appetitlosigkeit am Morgen.

Qualifikation des Personals

Das Schulfrühstücksprogramm zeichnet sich durch eine hohe Professionalisierung des Schulverpflegungspersonals aus. Auf der Schulebene erfolgt die Mahlzeitenvorbereitung und Verteilung über einen Schulverpflegungsmanager/-in und Schulverpflegungsassistenten/-innen bzw. Schulverpflegungsfachkräfte.

Ansätze zur Optimierung des Schulfrühstücksprogramms

Erste Schritte zur Optimierung setzen an der Verbesserung der ernährungsphysiologischen

Qualität der Frühstücksangebote an. Es werden z.B. mehr Vollkornprodukte angeboten.

Weitere Ansatzpunkte sind die Frühstücksverteilung und -einnahme: In einigen Schulen können ältere Schüler/-innen das Frühstück in der Cafeteria oder in mobilen Servicewagen abholen oder jüngere Schüler/-innen frühstücken im Klassenzimmer. Den Ort des Verzehr bestimmen sie selbst. Dabei ist die erste Viertelstunde des Unterrichts für das Frühstück reserviert. In dieser Zeit können Lehrer/-innen beispielsweise die Hausaufgaben einsammeln.



Foto: DGE

Weitere akzeptanzfördernde Maßnahmen in Schulen sind Kooperationen mit bekannten Köchen und Schulverpflegungspersonal in Kombination mit einem Belohnungssystem für Sportangebote an Schulen.

Bei Maßnahmen zur Ernährungsbildung unterstützen Landwirte Schulen, eine gesunde und regionale Verpflegung anzubieten, was sich wiederum absatzfördernd für die beteiligten Landwirte auswirkt. Ziel ist es, die Schüler/-innen in landwirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Themen zu schulen und sie für eine nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren.

Probleme des US-Schulfrühstücksprogramms

Familien mit niedrigem Einkommen können sich um finanzielle Zuschüsse für das Schulfrühstück bewerben. Die Teilnahmequote der Schüler/-innen

aus diesen Familien liegt jedoch unter 50 %. Hier ergibt sich ein weiterer Anknüpfungspunkt zur Optimierung des US-Schulfrühstücksprogramms: Die Ernährungssicherung. Kinder aus Familien mit niedrigem Einkommen oder die von Arbeitslosigkeit betroffen sind, können die finanzielle Unterstützung durch das Schulfrühstücksprogramm nutzen.

Blick auf das Schulfrühstück in Deutschland

Das Frühstück in Deutschland ist hauptsächlich noch eine Angelegenheit der Familien. Vereinzelt gibt es Schulfrühstücksangebote, die auf Eigeninitiative von Schulen oder Eltern, am Kiosk oder in der Cafeteria bereitgestellt werden. Obst, Gemüse und Milch werden darüber hinaus im Rahmen von EU-Programmen subventioniert und an ausgewählte Schulen verteilt.

►►► www.schulobst.nrw.de

►►► www.schulmilch.nrw.de

Fazit

Die Diskussion um eine gute und professionelle Schulverpflegung wird zukünftig auch in Deutschland Frühstücks- bzw. Zwischenverpflegungsangebote mit einbeziehen müssen. Nur dann kann sichergestellt werden, dass alle Schüler/-innen sich mit Mahlzeiten versorgen können und ihr Wohlbefinden und ihre Leistungsfähigkeit gefördert werden. Die Erfahrungen des US-Schulfrühstücksprogramms können für die Entwicklung von Schulfrühstücksangeboten in Deutschland genutzt werden. Insbesondere können sie dazu beitragen, die Akzeptanz seitens der Schulgemeinschaft zu fördern. Mögliche Ansatzpunkte aus dem Programm sind:

- eine hohe Qualifikation des Personals
- Verbesserung der Qualität des Angebots (z.B. mehr Vollkornprodukte)
- flexible Gestaltung der Frühstücksverteilung und Einnahmeorte
- Angebote zur Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit
- Finanzierungsmöglichkeiten auf Bundes – bzw. Länderebene (Schulfrühstück ohne Stigmatisierung) (Tho)

Quellen: www.ernaehrungs-umschau.de/themen/wissenschaft_aktuell/?id=6263 • Precht TE, Strassner C, Kral TVE (2014): *School breakfast – what can Germany learn from the US experience?* *ErnaehrungsUmschau* 61(2): 20-6

►► „Schulverpflegung ist uncool?!“ –

Akzeptanzförderung als Chance für die Esskultur

Heute gibt es in unserem Alltag überall die Möglichkeit, eine Kleinigkeit zum Essen zu kaufen. Außer-Haus-Verpflegung ist sehr beliebt, aber auch in der Schule?

Die Verpflegung der Schüler/-innen gehört seit vielen Jahren zum Alltagsgeschäft der Schulen und Schulträger. In unserer Schullandschaft existieren alleine in NRW mehr als 4000 offene und gebundene Ganztagschulen, in denen die Schüler/-innen einen großen Teil ihres Tages verbringen. Alle Schulakteure müssen sich also mit den praktischen Fragen rund um die Verpflegung auseinandersetzen und sie als wesentlichen Bestandteil des Schulalltags begreifen. Zahlreiche Hürden und Stolpersteine sind bei der Entwicklung der Esskultur und der Verpflegungsangebote in der Schule zu nehmen. Da die Schule aber einen großen Beitrag zum Leben und Lernen liefert, sollten alle Beteiligten die Beschäftigung mit dem Thema Schulverpflegung als eine Chance und Herausforderung für die Schulgemeinschaft annehmen.

Esskultur – nur außerhalb der Mensa?

Für Jugendliche stehen bei der Nahrungsaufnahme andere Kriterien im Vordergrund als bei den Erwachsenen: schmaler Geldbeutel, Ablösung der tradierten Essvorstellungen der Eltern und die Intention, mit Gleichaltrigen in trendiger Umgebung zu essen. Das jugendliche Essverhalten und die gesundheitsfördernde Ernährungskonzeption der Erwachsenen stehen oft im Gegensatz zueinander. Einerseits ist die Ablehnung von unbekanntem Lebensmitteln verständlich, denn alles, was wir nicht kennen oder nicht unseren Ernährungsgewohnheiten entspricht, lehnen wir zu Beginn erst einmal ab. Diese Einstellung wird durch die Sozialisierung und den Kulturkreis der Gesellschaft gesteuert. Außerdem gibt es durch Vererbung verankerte Vorlieben für Speisen und Getränke und einzelne durch die Evolution begründbare Programme, wie der „mere exposure effect“ [1]. Ungewohnte Speisen immer wieder anzubieten, kann dazu führen, dass eine Verhaltensänderung möglich ist. Es ist also ein Entwicklungsprozess, der nicht von heute auf morgen eine Änderung bringt, aber Schüler/-innen können auf dem Weg dieses Erfahrungstrainings von der gesamten Schulgemeinschaft begleitet werden.

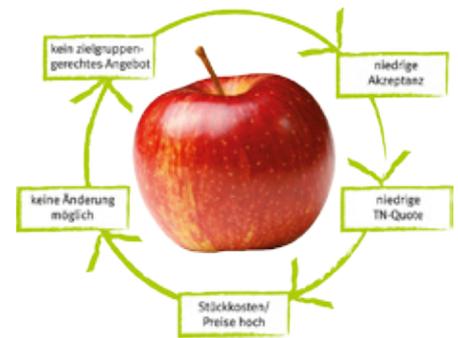
Essalltag in Ganztagschulen – attraktiv nur für eine Minderheit

Unproblematisch ist die Situation in der Primarstufe: dort isst die Mehrzahl der Schüler/-innen in Gemeinschaften. Auch hier wird nicht immer mit Begeisterung gegessen, aber es wird verbal deutlich geäußert, wenn die Mahlzeit nicht schmeckt: „Diese Pampe mag ich nicht!“ An den weiterführenden Schulen ist die Übermittagsverpflegung in den Jahrgangsstufen 5 und 6 fast noch „entspannt“, aber mit Beginn der Pubertät erfolgt die „Abstimmung mit den Füßen“. Nur knapp 40 % der Schüler/-innen der weiterführenden Ganztagschulen gehen mittags in die Mensa, so das Ergebnis der repräsentativen Studie des FORSCHUNGSINSTITUTS FÜR KINDERERNÄHRUNG [2].

Das von zu Hause mitgebrachte Essen oder Snackangebote werden lieber im Stehen mit der Peer-group eingenommen, denn die Jugendlichen entwickeln sich zu immer mehr orientierenden, zunehmend agierenden Konsumenten. Der Gang in die Mensa ist nicht angesagt! Unattraktive Räumlichkeiten, komplizierte und wenig flexible Bestell- und Abrechnungssysteme oder schlechter Service werden als Argumente für die fehlende Akzeptanz des Mensaessens angeführt.

Der „Apfel“ des Anstoßes

Dies beinhaltet aber für alle beteiligten Schulakteure eine große Problematik und kann zu einem Circulus vitiosus (Teufelskreis) werden. Bei Qualitätsdefiziten in der Verpflegung oder der fehlenden Lust der Schüler/-innen die Mensa zu besuchen, sinkt zwangsläufig die Teilnehmerquote. Bei rückläufigen Teilnehmerquoten lohnen sich Veränderungen des Speiseplans, Angebotsvariationen und Neuanschaffungen in der Küchenausstattung nicht. Dadurch steigen die Preise und der Caterer hat kaum Möglichkeiten, Änderungen wirtschaftlich zu vertreten. Er ist dann selten in der Lage, ein adäquates, zielgerechtes Angebot zu machen, was weiterhin dazu führt, dass die Akzeptanz sinkt! Ein von möglichst vielen akzeptiertes Essen und damit die Steigerung der Attraktivität



des Mensabesuches ist somit ein erklärtes Ziel für alle Akteure.

Möglichkeiten der Akzeptanzförderung

Die Möglichkeiten der Akzeptanzförderung in der Schule sind multikausal. Das alleinige Beschreiten nur eines einzigen Weges, z.B. der Ernährungsbildung im Unterricht, reicht auf keinen Fall aus; denn Essen ist nicht nur eine reine Nahrungsversorgung, sondern die kollektiv geteilte Nahrung verwandelt die Tischpartner auch in einen sozialen Körper, in eine Gemeinschaft, in eine stabile Gruppe [3]. Essen und Trinken sollen also in den Schulalltag eingebunden und integriert werden, damit die gemeinsamen Mahlzeiten zur gelebten Schulkultur werden. Denn „Essen ist stets sinnlich-emotional besetzt, steht für Genuss, Freude und Lust, bis zur Völlerei, während Ernährung auf Empfehlungen von Experten bezogen und eher mit Verzicht und Unlust verbunden wird“ [4]. Das Haus der Akzeptanzförderung muss also auf zwei Säulen stehen: Die erste Säule sind konkrete Maßnahmen (Partizipation, Speiseangebot und die Mensa-gestaltung) und die zweite Säule ist die Ernährungsbildung in der Schule.

Partizipation – Zauberwort in der Akzeptanzförderung

Die Chancen der Akzeptanzsteigerung in der Mensa werden größer, wenn Schüler/-innen und Lehrer/-innen als „Kunden“ wahrgenommen werden. Ihre Wünsche und Vorstellungen sollen als Konsumenten mit berücksichtigt werden. Die Mitsprache aller Akteure in der Schule ist bei allen Entscheidungsprozessen bezüglich der Schulverpflegung unabdingbar. Denn jeder, der mitmachen und mitbestimmen kann, akzeptiert auch Unliebsames eher und es entstehen tragfähige gemeinsame Entscheidungen und Lösungen. Deshalb sollte jede Schule eine Arbeitsgruppe „Verpflegungsausschuss“ installieren. Teilnehmer/-innen dieses Ausschusses sollten sein:

- ▶▶ Schüler/-innen jeder Jahrgangsstufe, mindestens jeweils 3-4 Jungen und Mädchen
- ▶▶ zusätzlich: Schülervertretung
- ▶▶ Lehrervertreter/-innen
- ▶▶ Elternvertreter/-innen
- ▶▶ Mitarbeiter/-innen des Ganztages
- ▶▶ Schulverwaltung
- ▶▶ Vertreter/-innen des Betreuungsträgers
- ▶▶ Verpflegungsdienstleister/-innen, Hausmeister/-innen

Dieses Steuerungsgremium, in dem sich alle relevanten Schulakteure gemeinsam der Aufgabe stellen, kann sich dann den Verpflegungsangeboten und der Bereitstellung der optimalen Organisationsstrukturen annehmen. Strategische Ziele, Handlungsempfehlungen und Qualitätskriterien können gemeinsam definiert, besprochen und auf den Weg gebracht werden. Weitere Aufgabenfelder sind die Begleitung der Umsetzung vorher definierter Ziele und die langfristige Qualitätssicherung. In gemeinsamen Besprechungen können nach Bedarf regelmäßig die aktuellsten und drängendsten Fragen rund um die Schulverpflegung ausgetauscht und diskutiert werden. Hier greift das Sprichwort: Sprechenden Menschen kann geholfen werden!

Speisenangebot – am „Kunden“ vorbeigeplant?

Eine Schulverpflegung ist dann erfolgreich, wenn auch die Geschmacksvorlieben der Schüler/-innen berücksichtigt werden. Unstrittig ist, was Ernährungswissenschaftler/-innen für die Verpflegung empfehlen. Im DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG [5] können die Kriterien für die Auswahl der Lebensmittel und Speisenplangestaltung nachgelesen werden. Po-Pa-Pi (Pommes-Pasta-Pizza) werden weiterhin auf den *Top Ten* der Hitliste der regelmäßigen Befragungen immer wieder auftauchen, aber durch Aktionswochen oder -tage können diese Wünsche in einem respektablen Rahmen ernst genommen werden. Wichtig ist es, dass der Essenslieferant Erfahrungen in der Belieferung von Schulen hat und mit der allmählichen Einführung unbekannter Lebensmittel vertraut ist. Unterrichts- und projektbegleitende Aktionen sowie Probeessen bieten den Schüler/-innen die Möglichkeiten des

Experimentierens mit neuen und unbekanntem Lebensmitteln (Anregungen unter ▶▶ www.schulverpflegung.nrw.de). Entscheidend ist für die „Kunden“ auch, welches Image vom Essen ausgeht. Deshalb ist es besonders für den Erfolg notwendig, regelmäßige Befragungen der Schüler/-innen zur Zufriedenheit und ein begleitendes Beschwerdemanagement durchzuführen, damit alle Beteiligten sich ernst genommen fühlen.

Mensa – Wohlfühlraum der Schulgemeinschaft?

Lärm in der Mensa ist oft ein Kritikpunkt. Der Einbau von schallschluckenden Elementen, die Verwendung ebensolcher Materialien sowie eine pädagogische Aufsicht und mit den Schüler/-innen erarbeitete Regeln sind Voraussetzung für die Regulierung des Lärmpegels. Mögliche Partizipation zur Verbesserung der Raumstruktur könnte die Anfertigung von Bildern und Plakaten im Rahmen von Projekten und im Kunstunterricht sein. *Bistro-Feeling* für die älteren Schüler/-innen schaffen, Optimierung der Essensausgabe, Rückzugsmöglichkeiten für die unterschiedlichen Altersstufen einbauen, wären weitere Schritte auf dem Weg der Akzeptanzförderung. *Lounge-feeling* und Stehtische, in Anlehnung an bekannte und akzeptierte *Fast-Food*-Ketten, besetzen dies positiv, denn der Preis ist oft nicht ausschlaggebend (außerschulische Angebote sind oft teurer). Die Räumlichkeiten der Mensa sollen in erster Linie als Kommunikationsraum zum Wohlfühlen verstanden werden. Die Gestaltung und die Schaffung eines vertrauensvollen Klimas in den Räumen können zu einer Belebung der Schulkultur führen. Der informelle, respektvolle Austausch aller Beteiligten der Schule trägt zu einer entspannten Situation während der Mittagspausen bei und hat positive Auswirkungen auf das Schulklima.

Ernährungsbildung im Unterricht

Neben dem Speisen- und Getränkeangebot selbst ist die Ernährungs- und Verbraucherbildung im Unterricht ein weiterer Baustein der Akzeptanzförderung. Wo kommt mein Essen her? Diese und weitere Fragen zum Ursprung und zur Herkunft der Lebensmittel und ein gesundheitsförderndes, verantwortungsbewusstes und selbstbestimmtes Essverhalten können in verschiedenen Unterrichtsfächern vermittelt werden. So bieten sich nicht nur die ernährungs-

affinen Fächer Biologie und Hauswirtschaft an, sondern es eröffnen sich auch beispielsweise in den Fächern Gesellschaftslehre (Erörtern von Tischbräuchen, Tischsitten), Deutsch (Werbetexte über die Schulverpflegung, Berichte für die Lokalpresse) und Technik (Planen von Räumen und Einrichtungen) neue Zugänge zum Thema Schulverpflegung. Projektstage, Thementage oder – wochen, wie „Faire Woche“, ein „Tag der Region“ tragen dazu bei, dass sich die Schulgemeinschaft intensiv mit der Thematik auseinandersetzt. Diese Ergebnisse in ihren unterschiedlichen Facetten sollten nicht nur temporär dokumentiert und festgehalten werden, sondern auch in die Schulentwicklung, sprich in das Schulprogramm, einfließen.

Fazit

Damit die Schulverpflegung ein Erfolgsgarant wird, müssen viele Faktoren verzahnt ineinandergreifen. Schulen und Schulträger müssen Rahmenbedingungen gestalten und sich mit Anforderungen eines zeitgemäßen Verpflegungsmanagements auseinandersetzen. Dies gelingt nicht immer auf Anhieb und ist ein immer wieder zu evaluierender Prozess. Aber alle Akteure sollen sich auf den Weg machen, damit Schritt für Schritt die Angebote verbessert, die Organisation professionalisiert und die Akzeptanz bei den Schüler/-innen aller Altersstufen sowie bei den Lehrer/-innen gefördert werden, denn Schulverpflegung ist:

- ▶▶ ein Beitrag zur Qualitätsentwicklung der Schule,
- ▶▶ ein Teil des schulischen Leitbildes,
- ▶▶ ein zentrales gemeinsames Anliegen der Schulgemeinschaft zur Identifikation mit einer gelebten Schulkultur. (KGW)

Quellen:

- [1] in Anlehnung an Ellrott T (2010): Essen will gelernt sein – Ansatzpunkte für eine günstige Entwicklung des Essverhaltens im Kindes- und Jugendalter. In: LCI Moderne Ernährung Heute, Nr. 2, S. 1-10
- [2] KiGGS-Studie des Robert Koch-Institutes 2011, www.kiggs.de
- [3] Barlösius E (1999): Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Grundlagen der Soziologie. Weinheim
- [4] Heindl I (2003): Studienbuch Ernährungsbildung: Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung, S. 29. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt
- [5] DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard



Wie kann man sich vor viralen Lebensmittelinfektionen schützen?

Zum Schutz vor viralen Lebensmittelinfektionen und anderen Krankheitserregern gilt in der Gemeinschaftsverpflegung und somit auch in der Schulverpflegung auf den Rohverzehr bestimmter Lebensmittel zu verzichten.

Das BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOFORSCHUNG (BfR) hat ein neues Merkblatt zum Schutz vor viralen Lebensmittelinfektionen veröffentlicht. Zu den besonders belasteten Lebensmitteln gehören gefrorene Beeren, Fleisch und Innereien von Wild- und Hausschweinen sowie

Austern und andere Muscheln. Das BfR empfiehlt zum Schutz vor Infektionen insbesondere diese Lebensmittel vor dem Verzehr kräftig zu erhitzen.

Rückblende: Tiefgekühlte Erdbeeren als Billigimport aus China waren im Herbst 2012 Ursache des bisher größten lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs durch Noroviren in Ostdeutschlands Schulen und Kitas (siehe auch *Aktuelles aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen*, Heft 6/2012, S. 4 und S. 5).

Betroffen waren fast 11.000 Kinder und Jugendliche. Noroviren, Rotaviren sowie Hepatitis A- und Hepatitis E-Viren können durch Lebensmittel übertragen werden.

Infektiöse Viruspartikel können grundsätzlich auf allen Lebensmitteln vorkommen. Die unsichtbaren Feinde lösen je nach Virusart (z.B. Noroviren) beim Menschen Übelkeit, Brechdurchfall oder sogar Leberentzündungen aus. Besonders häufig betroffenen sind gefrorene Beeren, Austern und andere Muscheln. Das Positive: Bei in Deutschland vertriebenen frischen Beeren gab es bisher keine Auffälligkeiten. Eine mögliche Eintragsquelle für die Viren könnte die Wasserzugabe zu Beeren während des Gefrierprozesses sein. (Tho)

Weitere ausführliche Informationen des BfR und das Merkblatt „Schutz vor viralen Lebensmittelinfektionen“:

▶▶▶ www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/33/unsichtbare_feinde__tipps__damit_viren_nicht_den_appetit_verderben-188671.html

▶▶▶ Was sagt die Hygieneverordnung, wenn Schüler/-innen an der Zubereitung von Speisen beteiligt werden sollen?

Alle, die in einer Schule Lebensmittel be- und verarbeiten müssen sich der Verantwortung für die gesamte Schulgemeinde bewusst sein und die Hygienegesetze beachten.

Bei der Mithilfe von Schüler/-innen ist es ein Unterschied, ob sie im Rahmen einer pädagogischen Maßnahme Speisen im Klassenverband zubereiten und verzehren oder ob sie Speisen für einen größeren Kreis, an Dritte abgeben. Sobald Speisen an Dritte abgegeben wer-

den, ist das Hygienegesetz zu beachten. Konkret bedeutet dies: Schüler/-innen müssen nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt erhalten und an zweijährlich vorgeschriebenen Folgebelehrungen teilnehmen. Diese müssen aber

nicht ausschließlich vom Gesundheitsamt, sondern können ebenfalls von einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt werden.

Zusätzlich muss nach § 4 Abs. 2 Lebensmittelhygiene-Verordnung eine jährliche Schulung in Personalhygiene für alle in der Küche tätigen stattfinden. Diese Schulung muss die Schule als Lebensmittelunternehmer eigenständig organisieren.

Übrigens: Werden in der Schule Schüler/-innen mit Speisen versorgt, wird die Schule zu einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung und unterliegt damit den hygienerechtlichen Bestimmungen: Die Schule wird zum Lebensmittelunternehmer. Demzufolge ist sie auch verpflichtet, sich bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung als Lebensmittelunternehmer zu melden.

Inwieweit Hygieneschulungen für Schüler/-innen infrage kommen, ist sicherlich eine Frage des Alters. Ältere Schüler/-innen können und müssen in Abhängigkeit vom Grad der Mitwirkung an den vorgeschriebenen Belehrungen teilnehmen. Handelt es sich um eine größere Gruppe von Schüler/-innen, so lohnt sich eventuell eine Gruppenveranstaltung in der Schule. Für jüngere Schüler/-innen gibt es sicherlich attraktive Mitwirkungsalternativen im Rahmen von pädagogischen Einzelaktionen. (Te)

▶▶▶ www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Uebersicht_Schulungspflichten.pdf

+++ Ihre Meinung ist gefragt +++

Allergenkennzeichnung von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) wird ab Mitte Dezember 2014 die Information über die 14 Haupt-Allergene in Lebensmitteln auf lose Ware ausgeweitet. Dies betrifft auch das Angebot von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung. Für Menschen mit Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten ist es von großer Bedeutung zu wissen, welche Speisen für sie sicher sind. Die VERBRAUCHERZENTRALE NRW bietet mit ihrem Beratungsangebot für Kindertagesstätten und Schulen auch zu diesem Thema Hilfestellung. Deshalb möchten wir wissen,

- ▶▶▶ wie die Verpflegungsanbieter, die Kitas oder Schulen mit Mahlzeiten beliefern,
- ▶▶▶ die Schule oder Kita mit eigen- bzw. trägerbetriebener Küche und
- ▶▶▶ Schule oder Kita mit Mahlzeitenbezug durch einen Verpflegungsanbieter mit dem Thema Allergien/Unverträglichkeiten umgehen und wie sie sich auf die verpflichtende Allergen-Kennzeichnung vorbereiten.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns unterstützen und den Onlinefragebogen unter ▶▶▶ www.schulverpflegung.nrw.de ausfüllen.

►► Vernetzungsstellen Schulverpflegung auf dem Deutschen Schulleiterkongress in Düsseldorf

Zum dritten Mal wurde vom 13. - 15. Februar 2014 der Deutsche Schulleiterkongress im Kongresszentrum Düsseldorf von der Wolters Kluwer Deutschland GmbH und dem Verband Bildung und Erziehung (VBE) veranstaltet.

Ziel des Deutschen Schulleiterkongress (DSLK) war es, den Blick in die Zukunft von Schulen zu richten und den teilnehmenden Schulleiter/-innen Ideen für ihre zukünftige Arbeit und Instrumente mitzugeben, um den wachsenden Anforderungen im Schulalltag noch besser gerecht zu werden.

Erfolgreiches Lernen und Schule der Zukunft waren die Schwerpunktthemen, an denen sich die zahlreichen Expertenbeiträge orientierten. Begleitend zu den Vorträgen und Workshops konnte eine Fachausstellung mit rund 50 Ausstellern aus Industrie, Verbänden und Vereinen besucht werden.

Zu einer „Schule der Zukunft“ gehört seit nunmehr zehn Jahren auch das Thema Schulverpflegung – ein Handlungs-

feld nicht nur für die Schulträger, sondern vor allem auch für die Schulleitungen.

Die Initiative der Bundesregierung: „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ stellte auf der Fachausstellung die Vernetzungsstellen Schulverpflegung mit ihren Angeboten vor. Zum Gespräch und Informationsaustausch standen Mitarbeiterinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW und aus dem IN FORM Team zur Verfügung. Die Gespräche am Informationsstand zeigten, was und wo es bereits gut läuft in Sachen Schulverpflegung und wo es Schwierigkeiten gibt. Das Engagement seitens der Schulleitungen reicht von „*habe ich nichts mit zu tun*“ bis zum begeisterten Einsatz für die täglichen Mahlzeitenan-

gebote und Partizipationsmöglichkeiten für die Schüler/-innen. Erfolgreich wurden von Schüler/-innen akzeptierte Verpflegungsangebote eingerichtet, Rahmenbedingungen optimal gestaltet und Essen und Trinken in pädagogische Konzepte integriert. Schulverpflegung und Ernährungsbildung sind als Aufgabe schon bei vielen Schulleitungen angekommen. Gerne wurden auch die ausgelegten Informationsmaterialien mitgenommen, u.a. auch um sie an zuständige Kollegen/-innen weiterzugeben.

Für die Vernetzungsstellen Schulverpflegung ist die Präsentation ihrer Beratungs- und Informationsangebote auf einem so großen Kongress für Schulleitungen sehr bedeutsam, da dort Schulleitungen sehr bedeutsam, da dort Schulleitungen anwesend waren, die Verantwortung für das Schulleben haben und damit die Möglichkeit die Gelingensbedingungen für die Verpflegung zu verbessern. Sie von Jahr zu Jahr stärker davon zu überzeugen, eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung in pädagogische Konzepte und Leitbilder aufzunehmen und zum Teil der Qualitätsentwicklung in Schulen werden zu lassen ist u.a. ein wichtiges Anliegen der Vernetzungsstellen Schulverpflegung. (Te)

►► Neue Bewerbungsrunde im EU-Schulobstprogramm NRW

Auch in diesem Jahr kann das im Jahr 2010 gestartete EU-Schulobstprogramm erneut ausgeweitet werden. Bewerben können sich alle nordrhein-westfälischen Grundschulen und Förderschulen, die eine Primarstufe haben. Im aktuellen Schuljahr nehmen 800 Schulen daran teil. Nach wie vor kommt das Programm bei Eltern, Lehrern/-innen und vor allem den Schülerinnen und Schülern sehr gut an, so dass die Landesregierung das Programm erneut ausweiten wird. Aber auch alle bereits teilnehmenden Schulen können weiterhin im Programm bleiben, denn eine kontinuierliche Teilnahme ist für eine nachhaltige Wirkung besonders wichtig.

Neue interessierte Schulen können sich ab dem 1. April für die Teilnahme am Programm bewerben. Bewerbungsschluss ist der 9. Mai 2014. Für bereits teilnehmende Schulen gilt wie in den Vorjahren: es genügt eine Rückmeldung mit dem Wunsch zur weiteren Teilnahme.

Bitte beachten: Sowohl die Bewerbung neuer Schulen als auch die Rückmeldung bereits teilnehmender Schulen sind nur online möglich. (SP)

►► www.schulobst.nrw.de



Foto: CCK

►► KLASSE KOCHEN – IN FORM – Schülerwettbewerb

Ab dem 31. März startet die neue Wettbewerbsrunde. KLASSE, KOCHEN! will zeigen, dass Kochen gar nicht so schwer ist – und dass selbst zubereitetes Essen nicht nur schmeckt, sondern auch fit macht. Ziel ist es, den Spaß am selber Kochen zu fördern und damit mehr Wissen in Ernährungsfragen zu vermitteln. Zu gewinnen gibt es für die Schulen insgesamt zehn hochwertige Küchen, in denen die Schüler/-innen ihr Wissen über Zubereitung und Ernährung im Anschluss weiter vertiefen können. 2010 haben sich das Bundesernährungsministerium, die Bertelsmann Stiftung, Nolte Küchen und Fernseh-Koch Tim Mälzer zusammengetan und den bundesweiten Schulwettbewerb „Küchen für Deutschlands Schulen“ gestartet. Den neuen Namen: „KLASSE, KOCHEN!“ bekam der Wettbewerb zum Schuljahr

Kontaktdaten und Angebote der bundesweiten Vernetzungsstellen Schulverpflegung unter

►► www.vernetzungsstellen-schulverpflegung.de



2012. Weitere Informationen zum Wettbewerb und dem Bewerbungsverfahren unter

►► www.klassekochen.de (Te)

Termine

21. Mai 2014 in Recklinghausen

Fachtagung: „Essen zwischen Kultur, Alltag und Bildung in Kita und Schule – Bildungsaktivitäten in NRW“ in Kooperation mit der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW

Informationen zu den Themen Esskultur und Ernährungsbildung sowie Materialien und Programme zur Ernährungsbildung in NRW werden vorgestellt. Lehrer/-innen aller Schulformen, pädagogische Fachkräfte aus Kita und Schule sind eingeladen sich zu informieren, zu diskutieren und Erfahrungen auszutauschen.

12. Juni 2014 in Köln

Fachtagung: „E wie Ernährung oder Lernen geht durch den Magen“ in Kooperation mit dem Landschaftsverband Rheinland, Landesjugendamt

Interessierte Fach- und Lehrkräfte, die Fachberatungen von Schule und Jugendhilfe, die Schul- und Jugendhilfeträger und auch Caterer sind herzlich eingeladen, sich im Rahmen von Impulsvorträgen und Praxisforen darüber auszutauschen, wie es gelingen kann, Essen und Trinken in der Offenen Ganztagschule zu einem Erlebnis werden zu lassen.

24. Juni 2014 in Dortmund

Fachtagung: „So gelingt Genuss – Esskultur im Schulalltag“ in Kooperation mit der Universität Dortmund, Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung

Zusammenhänge zwischen Esskultur und Ernährungssoziologie werden praxisorientiert vorgestellt und in Workshops Ideen und Konzepte für die Praxis entwickelt. Herzlich eingeladen sind Lehrer/-innen aller Schulformen sowie pädagogische Mitarbeiter/-innen aus dem Offenen Ganztag.

Programm und Anmeldung für die drei Termine: www.schulverpflegung.nrw.de

Neue Materialien

Ernährung & Gesundheit – Arbeitsblätter für den Fach- und Projektunterricht

Martina Rüter: Ernährung & Gesundheit – Arbeitsblätter für den Fach- und Projektunterricht. Mülheim an der Ruhr 2013: Verlag an der Ruhr, 96 S., ISBN 978-3-8346-2405-5, 19,99 €

Die Autorin, Martina Rüter, weist im Vorwort darauf hin, womit unsere Gesellschaft sich im rasanten Wandel der Zeit auseinandersetzen muss. Da unter anderem Fast-Food und Fertiggerichte zum Lebensalltag der Jugendlichen gehören und besondere Problematiken beinhalten, möchte sie den Lehrkräften in Schulen eine Unterstützung zu diesen aktuellen Themen im Bereich Ernährung geben. Außerdem sollen die „Schüler zu echten Ernährungsexperten und mündigen Verbrauchern“ werden. Zunächst sollen sie sich mit dem eigenen Körper auseinandersetzen: Themen wie z.B. „Wie fit bist du?“ und Messungen zum Körperfettanteil werden in Praxiseinheiten aufbereitet. Anschließend spricht die Autorin sensible gesellschaftliche Themen wie Körperkult, Essstörungen

und Schönheitskult an. Jedoch werden auch die klassischen Ernährungs- und Gesundheitsthemen nicht vergessen: Nahrungsmittelgruppen, ihre Nährstoffe, Verdauung und gesundheitliche Aspekte werden in Experimenten den Schüler/-innen näher gebracht. Die Autorin verfolgt weiter das Ziel, aktuelle Ernährungsthemen in den Fokus zu rücken. Gentechnik, Massentierhaltung, Werbetricks, Biokost sind nur einige Aspekte, die über den klassischen Bereich der Ernährung in der Schule hinaus beleuchtet werden.

Martina Rüter stellt eine Materialsammlung mit Arbeitsaufträgen, Küchen- und Laborexperimenten sowie Rezeptideen für den Fach- wie auch für den Projektunterricht jeder Schulform für die Klassen 5 bis 7 zusammen. Die Methoden, wie zum Beispiel die Internetrecherche, sind abwechslungsreich und

an die Lebenswirklichkeit der Schüler/-innen angelehnt.

Bei der Auswahl der Kopiervorlagen sollte aber immer genau hingesehen werden, ob einige Themen unbedingt der angesprochenen Altersstufe entsprechen (z.B. Doping).

Der Anspruch der Arbeitsblätter, ohne Schulformspezifizierung und Fachunterrichtsspezifität auszukommen, birgt aber auch eine Gefahr in sich: Die Arbeitsblätter müssen sehr gut auf ihre Adressaten bezüglich ihres Lern- und Wissensniveau abgestimmt werden.

Hilfreich wäre eine digitale Version, so dass jede Lehrkraft die sehr informativen Arbeitsblätter auf die jeweilige Lerngruppe und auch gendergerecht anpassen könnte. Ergänzungen für den Fachunterricht oder auch den Projektunterricht sind sie auf jeden Fall. (KGW)



Impressum

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen
Mintropstraße 27 • 40215 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 3809 – 228 • www.schulverpflegung.nrw.de
E-Mail: schulverpflegung@vz-nrw.de

Texte:

Ursula Tenberge-Weber (Te, verantwortlich), Kirstin Gembalies-Wrobel (KGW), Sabine Tholl (Tho), Sonja Pannenbecker (SP)

Gestaltung, Satz: CCK, Kerpen

Druck: Verbraucherzentrale NRW e.V.

ISSN 1868-3363

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW ist Teil des Nationalen Aktionsplans IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – der Bundesregierung.

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wird gefördert mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen sowie des Ministeriums für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen.



Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier