

## In dieser Ausgabe:

- **Geringe Akzeptanz von Schulspeisung? Neues Online-Tool hilft.**
- **Johann Lafer zieht nach einem Jahr food@ucation Bilanz**
- **Good Practice in Sachsen-Anhalt erlebbar**
- **Modellprojekt „Unschmeckt's – Qualitäts-offensive der Volkssolidarität“ nach einem Jahr beendet**
- **Bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung ab Februar 2014 – Machen Sie mit!**
- **Neue Handlungsempfehlungen: Schulkiosk und Schulobst**
- **Neue Medien des aid infodienstes: SchmExperten in der Lernküche**

## Geringe Akzeptanz von Schulspeisung? Neues Online-Tool hilft.

Obwohl rund 98% aller Schulen laut einer Studie der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt des Jahres 2009 eine Mittagsverpflegung vorhalten, werden die Essensangebote bei weitem nicht von allen Lernenden in Anspruch genommen. Je älter die Schülerinnen und Schüler werden, desto geringer ist die Nachfrage. In der Grundschule essen 64 % aller Lernenden mit, im Gymnasium 21 % und in der Sekundarschule nur noch 16 %. Bei den Förderschulen nehmen 39 % der Lernenden das Angebot einer warmen Mittagsversorgung wahr. Dabei ist eine regelmäßige Nährstoffversorgung gerade vor dem Hintergrund ganztägiger Beschulung von besonderer Bedeutung. Und das nicht nur im Hinblick auf die Grundversorgung des Körpers, sondern auch zur Sicherung der Konzentrationsfähigkeit!

Jedoch greift die landläufige Meinung, dass schlechte Essensqualität der Grund für die geringe Akzeptanz von Schulverpflegung ist, zu kurz. Auch wenn die Qualität einen entscheidenden Einfluss hat, gibt es noch viele weitere Aspekte, die die Inanspruchnahme der Mittagsversorgung durch die Lernenden beeinflussen. Das betrifft insbesondere ältere Schülerinnen und Schüler. Schließlich konkurriert die innerschulische Verpflegung häufig mit Imbiss-Angeboten in der Umgebung. Zudem steigt der Drang nach Selbstbestimmung

mit zunehmendem Schulalter.

Der Schlüssel zu einer besseren Akzeptanz der Schulverpflegung liegt daher auch darin, andere verpflegungsbezogene Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler ernst zu nehmen. So zum Beispiel einladende Speiseräume, ausreichende Pausenzeiten, Wahlmöglichkeiten bei einzelnen Komponenten, Mitspracherecht etc.. All das hat viel mit Schulkultur und der Zusammenarbeit aller relevanten Akteure zu tun und kann nur durch gemeinschaftliches Engagement bewerkstelligt werden.

Alle Einflussfaktoren auf die Akzeptanz und viele praktische Hinweise, bietet ab sofort ein hilfreiches Online-Tool der Vernetzungsstellen für Schulverpflegung bundesweit. Von der Essatmosphäre, Partizipation und Kommunikation über Schulkultur, Preis-Leistungs-Verhältnis und Qualitätssicherung bis hin zur Ernährungspädagogik finden Interessierte zahlreiche Fachinformationen und Umsetzungshinweise.

Sie haben Lust bekommen, sich näher mit dem Thema Schulverpflegung zu beschäftigen? Das Online-Tool ist unter [www.grundlagen-schulverpflegung.de](http://www.grundlagen-schulverpflegung.de) abrufbar.





Ein Beispiel, wie die Verbesserung der Schulverpflegung und Akzeptanzsteigerung bei Schülerinnen und Schülern entsprechend der im Online-Tool dargestellten Aspekte gelingen kann, liefert das Projekt food@ucation an einem rheinland-pfälzischen Gymnasium unter prominenter Schirmherrschaft von Spitzenkoch Johann Lafer! Lesen Sie dazu auch den nachfolgenden Artikel.

## Johann Lafer zieht nach einem Jahr food@ucation Bilanz

Die Bedeutung der Schulverpflegung für die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit unserer Schüler/-innen wird häufig unterschätzt. Und wird damit zu einem Randthema, dessen Potential noch lange nicht flächendeckend genutzt wird. Schulverpflegung aus ihrer Nische hervorzuholen und zu erproben, ob und wie es anders gehen kann, ist seit einem Jahr Ziel des Sternekochs Johann Lafer. Er stellte sich der Herausforderung und gründete am Bad Kreuznacher Gymnasium „Am Römerkastell“ (Rheinland-Pfalz) eine Schülerschule mit dem Ziel, das Schulleben zu revolutionieren. In einem Interview kommentiert er: „Das Wichtigste (die Verpflegung) kommt bei einer neuen Schulplanung ganz zum Schluss und scheint notwendiges Übel zu sein“. Insgesamt möchte er das Bewusstsein bei allen Akteuren verändern, und sagt „nur wer gut isst, schreibt auch gute Noten“ (FOCUS-Schule Nr. 6/2012).

Auch der Spitzenkoch stand anfangs vor dem großen Problem fehlender Akzeptanz der Mittagsverpflegung. Anfangs aßen nur 140 von 1.200 Lernenden mit. Nach einem Jahr Laufzeit sind es schon 580. Wie schaffte er die Vervierfachung der Anzahl der Mitessenden?

Johann Lafer betrachtete Schulverpflegung als ganzheitliches Konzept. Bei der Konzeption des Mensaneubaus standen neben dem eigentlichen Verpflegungsangebot auch die Gestaltung der Räumlichkeiten, die alltägliche Organisation des Essensangebotes, die Rahmenbedingungen für die Mittagspause und die Verknüpfung zur Ernährungsbildung im Fokus. Von Anfang an berücksichtigte er einen wesentlichen Aspekt der Akzeptanzsteigerung: das Mitspracherecht der Schülerinnen und Schüler. Eine Befragung aller Lernenden sollte die Erwartungen und Wünsche im Hinblick auf eine schülerorientierte Mensagestaltung herausstellen. 71% nahmen an der Befragung teil und füllten den Fragebogen aus. So konnten die Schülerinnen und Schüler bereits in der Planungs- und Gestaltungsphase ihre Meinungen zum Verpflegungskonzept, der Mensagestaltung und der begleitenden Aktionen äußern. Neben den Mensaausschüssen arbeiteten auch Eltern, Schulleitung und Lehrkräfte kontinuierlich am Thema weiter.

Die Befragung der künftigen Kunden ergab, dass Pizza und Bratwurst weniger beliebt, Asia-Nudeln, Seelachsfilet, Paprikareis

und Pfannkuchen dagegen sehr gefragt sind. Einige Ideen für das Verpflegungsangebot holten sich die Verantwortlichen von den Lieblingsrestaurants der Gymnasiasten – Fastfood-Restaurants und Coffee-Shops. Ganz wichtig ist den Mitessenden auch die Hygiene der Mitarbeitenden. Daher ist die Küche komplett aus Glas gebaut, damit man den Köchen auf die Finger schauen kann. Das Essen wird appetitlich präsentiert, man bekommt die einzelnen Zutaten schon beim Anstellen zur Essensausgabe gezeigt. Außerdem ist alles auf Wunsch portioniert, nichts wird mit der großen Schöpfkelle auf die Teller geschauvelt.

Auch das Gesamtbild der Mensa ist auf die Jugendlichen ausgerichtet. Hell, freundlich, bunt und aus Naturmaterialien gebaut, soll die Atmosphäre der Entspannung dienen. Deshalb gibt es einen Lounge-Bereich mit WLAN, einen Kiosk mit leckeren Kleinigkeiten und zwei Räume zum Verweilen. Selbst die Gestaltung der sonst üblichen grauen Tablettis übernahmen die Lernenden. Ein Wettbewerb kürte die drei schönsten Ideen, die dann produziert wurden.

In Ergänzung des Essensangebotes unterrichtet eine Schulökotrophologin schon seit einem Jahr Lebensmittelkunde. Zugleich fungierte sie als Schnittstellenmanagerin zwischen Mensateam und schulischer Ernährungs- und Verbraucherbildung, entwickelte die Konzepte und koordinierte die schulischen Aktivitäten.



Ein solches Schulrestaurant hat natürlich auch seinen Preis. Die Kosten des Schulmensa-Neubaus in Höhe von 4 Millionen Euro trugen das Land Rheinland-Pfalz, der Landkreis Bad Kreuznach und private Spender. Der Essenspreis beläuft sich derzeit auf 4,20 Euro. Davon gibt es pro Mahlzeit und Kind durch den Landkreis einen Zuschuss von 1,10 Euro. Damit liegt das Preisniveau zwar deutlich über dem in den neuen Bundesländern, innerhalb des Bundeslandes Rheinland-Pfalz aber nur leicht über dem Durchschnitt. Trotz des Kostenfaktors zeigt dieses Beispiel, dass mit einer ganzheitlichen Sichtweise auf Schulverpflegung und Partizipation der Schülerinnen und Schüler die Akzeptanz gesteigert werden kann. Unter diesen Umständen sind Lernende auch bereit, die drei oder vier Euro, die sie – ohne die Kosten zu hinterfragen - beim Fast-food-Restaurant für einen Burger ausgeben, in ein Mittagessen in der Schule zu investieren.

Weitere Informationen unter [www.foodeducation.de](http://www.foodeducation.de)

## Good Practice in Sachsen-Anhalt erlebbar

In der vierjährigen Laufzeit der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung sind viele gute Praxisbeispiele entstanden oder bekannt geworden. Suchen Sie Inspirationen auf dem Weg zu einer besseren Schulverpflegung oder den Kontakt zu einer Ein-

richtung, die Maßnahmen zur gesunden Schulverpflegung umgesetzt? Auf der Webseite [www.kita-und-schulverpflegung.de](http://www.kita-und-schulverpflegung.de) finden Sie unter „Service“ eine Auflistung an Good-practice-Beispielen. So können Sie mit Einrichtungen in Kontakt treten, die gute Erfahrungen mit

- Eigenversorgung mit frischer Kost,
- Qualitätsentwicklung der Mittagsversorgung,
- Gesunden Snacks am Schulkiosk,
- Mittagessen am Buffet,
- gesundem Trinkverhalten in der Schule,
- zusätzlicher Obst- bzw. Gemüsepause,
- einladenden Speiseräumen und
- verlängerten Pausenzeiten gemacht haben, um davon zu partizipieren.

Sollten Sie auch ein gutes Praxisbeispiel an ihrer Einrichtung umgesetzt haben und möchten, dass andere Ihre Erfahrungen teilen, dann melden Sie sich einfach telefonisch oder per Mail bei der Vernetzungsstelle.

Wir nehmen Ihr Projekt gerne auf!

## Modellprojekt „Unschmeckt's – Qualitäts-offensive der Volkssolidarität“ nach einem Jahr beendet

Gesunde Rezepte für die KiTa- und Schulverpflegung zu finden,

die schmecken und mit Warmhaltezeit und sachsen-anhaltischem Preisniveau vereinbar sind, war in den vergangenen anderthalb Jahren Ziel eines gemeinsamen Projektes der Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung und dem Caterer Volkssolidarität Querfurt-Merseburg e.V. (VS). Entstanden ist die Idee aufgrund vorangehender Aktivitäten im Jahr 2012, wie der Analyse des Speiseplanes der Volkssolidarität, der Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten und der Gestaltung eines Elternabends für die Grundschule „Philip Müller“ in Querfurt, die von der VS beliefert wird.

Basis des Projektes waren Rezeptideen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund (FKE). Diese wurden gesichtet und auf ihre Kompatibilität zur Warmverpflegung überprüft (Verfügbarkeit und Preis der Lebensmittel, Verhalten der Speisen bei längerem Warmhalten, Transportfähigkeit etc.). Waren die Gerichte laut vorgegebenem Rezept aufgrund der Zutaten oder der Angebotsform (z.B. Zucchini in Schiffchenform) nicht umsetzbar, wurden diese abgewandelt und an einem weiteren Termin nachgekocht. Der daraufhin überarbeitete Speiseplan des Caterers orientierte sich am Qualitätsstandard der DGE und wies neue Gerichte auf, die zuvor von den Lernenden und Lehrenden der Grundschule sowie Erziehenden und Kindern der KiTa verkostet wurden. Dementsprechend war die Akzeptanz für die neuen Gerichte hoch.



Ernährungspädagogische Maßnahmen in den Schulen und KiTas, wie Elternabende und Fortbildungen der Erzieher/-innen zur gesunden Ernährung, rundeten das Projekt ab. Schließlich steht für eine Qualitätsentwicklung nicht nur der Caterer in der Pflicht, sondern auch Eltern, Erziehende und Lehrende, die die Veränderungen aktiv unterstützen müssen.

Zum Abschluss des Projektes sollen „optimale Menülinien“ auf dem Speiseplan künftig gekennzeichnet werden und damit den Eltern und pädagogisches Fachpersonal bei einer ausgewogenen Speisenauswahl helfen. Die abgewandelten Rezepte werden zudem in einem Speisekatalog zusammengefasst und anderen Caterern sowie Schulen und KiTas zur Verfügung gestellt.

## Bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung ab Februar 2014 – Machen Sie mit!

Die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg) wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im ersten Quartal 2014 eine bundesweite Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland durchführen.

Auf diese Weise kann die aktuelle Situation der Schulverpflegung im gesamten Bundesgebiet



biet erfasst und die Qualität der Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen bewertet werden. Zum einen lassen sich dadurch bereits getroffene Maßnahmen evaluieren und zum anderen für die Folgejahre entsprechender Unterstützungsbedarf ableiten, um in Zukunft im gesamten Bundesgebiet eine hochwertige Qualität der Schulverpflegung sicherzustellen.

Es sollen sowohl die Schulträger, die Schulleitungen als auch Schülerinnen und Schüler in die Erhebung einbezogen werden, um die Bewertung der Qualität der Verpflegung aus unterschiedlichen Perspektiven zu gewährleisten. Dabei fließen auch die unterschiedlichen Rahmenbedingungen der jeweiligen Schulformen in die Bewertung mit ein. Die Befragungen werden im Zeitraum Februar bis März 2014 stattfinden.

Mit Ihrer Beteiligung unterstützen Sie eine künftige, bedarfsgerechte Weiterentwicklung der Schulverpflegung bzw. entsprechende Unterstützungsangebote für Akteure vor Ort – so auch Ihre als Schule. Wir freuen uns über Ihre Mitwirkung!

## Neue Handlungsempfehlungen: Schulkiosk und Schulobst



Zwei neue Handlungsempfehlungen geben Ihnen ab sofort Hilfestellung für gesunde Zwischenmahlzeiten in der Schule: „Hirnfutter – gesunde Snacks“ bezieht sich auf Angebotsveränderungen an Schulkiosken. Das Material enthält Tipps und Hinweise, um ein bestehendes Angebot am Schulkiosk zu analysieren, zu ergänzen oder umzustellen.

Von der Analyse des bestehenden sowie Erarbeitung eines neuen Angebotes, Lieferanten- und Sponsorsuche, Personal- und Logistikplanung bis hin zur Entwicklung neuer Vertriebsstrategien, unterstützt die Handlungsempfehlung Verantwortliche dabei, bei der Menge an neuen Aufgaben nicht den Überblick zu verlieren. Gesunde Rezepte für den Schulkiosk finden Sie ebenfalls in der Handreichung.



Die zweite Handlungsempfehlung „Obst und Gemüse in KiTa und Schule“ fokussiert das Thema Schulobst mit Tipps und Hinweisen zum Aufbau einer eigenständigen Versorgung.

Da Obst und Gemüse von den



Kindern im Durchschnitt zu wenig gegessen wird, hat die EU das Schulobstprogramm ins Leben gerufen. Seit 2010 können sich Schulen und KiTas auf Antrag ein Jahr lang mit Obst und Gemüse versorgen lassen.

Die Evaluation der letzten Jahre zeigt, dass Kinder nach dem einjährigen Konsum Obst und Gemüse lieber mögen und häufiger verzehren als vor Beginn der Versorgung. Gut die Hälfte der Kinder vermisste die Schulobstversorgung nach deren Abschluss.

Dass eine eigenständige Obst- und Gemüseversorgung in KiTa und Schule funktioniert, zeigen fünf Praxisbeispiele in der Handlungsempfehlung. Weiterhin werden Möglichkeiten der Finanzierung beschrieben, wie z.B. die externe Finanzierung, Finanzierung durch Sachspenden und die Finanzierung durch Eigenversorgung.

Beide Handlungsempfehlungen können Sie unter [www.kita-und-schulverpflegung.de](http://www.kita-und-schulverpflegung.de) runterladen oder bei der Vernetzungsstelle anfordern.

## Neue Medien des aid infodienstes: SchmExperten in der Lernküche

„SchmExperten in der Lernküche“ greift das didaktische Konzept des gleichnamigen Unterrichtsmaterials für die Klassen 5 und 6 auf und erweitert es entsprechend der Vorgaben für den Fa-

chunterricht in der 6. bis 8. Klasse. Ob Hauswirtschaft, Verbraucherbildung, Arbeitslehre oder Sozialwesen – nun heißt es „Ab in die Lehrküche und warme Gerichte zubereiten!“ Die Praxis wird mit weiteren, bildungsrelevanten Themen und Inhalten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Die Unterrichtsreihe lässt sich optimal in den Fachunterricht integrieren, denn sie ist mit ihrem umfassenden Ansatz viel mehr als nur Kochen. Das Unterrichtskonzept fördert selbstständiges Arbeiten und den Erwerb von Alltagskompetenzen.

Die Unterrichtsmaterialien sind so konzipiert, dass Arbeitsblätter, Übungen und Experimente in Abhängigkeit von den Voraussetzungen und Rahmenbedingungen in der Klasse individuell kombiniert werden können. Zu Anfang jedes Themas sind alle Vorschläge im 106-seitigen Ringordner mit den dazugehörigen Lernzielen übersichtlich zusammengestellt. Auf methodisch-didaktische Hinweise folgt eine Unterrichtsskizze, die individuell abgewandelt werden kann. Mithilfe der Word-Dokumente auf der beiliegenden CD-Rom lassen sich einzelne Arbeitsaufträge oder ganze Arbeitsblätter (103 Vorlagen) gezielt an den Lernstand anpassen.

Das Medienpaket ist für 55,00 Euro beim Medienshop des aid unter [shop.aid.de](http://shop.aid.de) bestellbar.

## „Hauptsache gesund“

Am 23.04.2014 findet in den Berufsgenossenschaftlichen Kliniken Bergmannstrost eine Gesundheitskonferenz für Pädagogen aus Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen statt. In dieser Kooperationsveranstaltung der Unfallkasse Sachsen-Anhalt, der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt und den Berufsgenossenschaftlichen Kliniken Bergmannstrost Halle stellen namhafte Chefärzte und Mitarbeiter verschiedener Kliniken Möglichkeiten zur gezielten Prävention und Gesundheitsförderung vor, um die Gesundheit von Pädagogen zu stärken und berufsbedingte Erkrankungen zu vermeiden.

Anmeldungen sind bei der Unfallkasse Sachsen-Anhalt oder der LVG möglich. Ansprechpartner: Dr. Ulrich Schwabe, Tel.: 0391/8364111

## Impressum

Herausgeber:	Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. Badestraße 2 39108 Magdeburg ruz-letter@lv-g-isa.de
Telefon:	03 91 / 8 36 41 11
Telefax:	03 91 / 8 36 41 10
E-Mail:	magdeburg@lv-g-isa.de
V.i.S.d.P.:	Martina Kolbe
Gestaltung:	Katrin Rost
Redaktion:	Martina Kolbe Dr. Ulrich Schwabe
Autoren:	Anja Danneberg Melanie Nitschke
Fotos:	Fotolia.de LVG

„RUZ-Letter“ erscheint quartalsweise in ganz Sachsen-Anhalt. Wir freuen uns insbesondere über Beiträge von Lehrern und Lehrerinnen Gesundheitsfördernder Schulen. Bei unangefordert eingesandten Beiträgen besteht kein Recht auf Veröffentlichung. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wieder.